



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI SABLE BİSKÜVİSİ

250 gr. un (10 çorba kaşığı dolusu)  
2 adet yumurta  
150 gr. margarin  
100 gr. pudraşekeri (3 çorba kaşığı dolusu)  
1 fiske karbonat  
Vanilya  
100 gr. fındık İçi

Unu hamur tahtasına eleyiniz. Ortasına yağı koyup, bıçakla incecik kıyınız.

Kıyılan unun ortasını açıp, 2 yumurta sarısını, etrafına pudraşekeri ve vanilyayı koyup, birbirini tutuncaya kadar iyice yoğurunuz.

Hamuru 3 parçaya ayırıp, yağ bez altında 15-20 dakika dinlendirin.

Merdaneye 4-5 mm. İncelikte açıp, nemse kalıbı, fincan veya burdakla yuvarlaklara kesiniz.

Ayırdığınız 2 yumurta akına birer yüzlerini batırıp, kıyılmış fındığa bulayınız.

Hafif yağlanmış tepsiye dizip, orta ısıllı fırında altını üstünü pembe renkte pişiriniz.

Tabağa dizip, üzerlerine pudraşekeri serpip, kullanınız.