



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## SABLE BİSKÜVİSİ

200 gr tuzsuz tereyağı  
1 su bardağı tepelene pudra şekeri (300 gr)  
1 çay kaşığının ucu ile karbonat (üzerine 2 damla limon suyu)  
1 adet yumurta  
1 adet yumurta sarısı  
1 adet portakal kabuğu rendesi  
1 paket vanilya  
4 su bardağı elenmiş un  
Fındık veya fındık kırığı  
1 adet yumurta beyazı  
1 çay bardağı toz şeker

Oda sıcaklığında tereyağı çırpıcı ile çırpılır ve pudra şekeri ilave edilir. Çırpıma devam edilir. Un hariç diğer malzemeler eklenir. Unumuzu yavaş yavaş ekleriz ve yumuşak bir hamur elde ederiz. Hamurdan istersek top top parçalar alıp yuvarlarız. Önce çırpılmış yumurta beyazına sonra toz şekere batırıp ortasına fındık oturtalım. Dilersek hafif unlanmış tezgahta kalın açıp Yuvarlak kalıpla keserek de aynı işlemi yapabiliriz. Fındık kırığına bulayarak 175 derece hafif beyaz pembe pişirilir. İlk sıcaklığı geçtiğinde servise alınabilir.

