



SABLE BİSKÜVİSİ

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 yemek kaşığı yoğurt
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tarçın
Aldığı kadar un
Süslemek için:
Reçel
Çikolata
Marmelat
Pasta süsü
Hindistancevizi

Tüm malzemeler karıştırılıp normalden biraz daha sert bir hamur elde edilir ve merdane ile 1/2 cm açılıp su bardağı ile kesilir yağlı kağıt serili tepsiye dizilip 30 dk buzdolabında bekletilir ve önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında 25 dk pişirilir üzerinin kızarmamasına dikkat edin.
Pişen bisküvilere reçel, marmelat veya çikolata sürülür ve ikinci bisküvi ile kapatılır kenarlarına reçel, marmelat veya çikolata sürülüp hindistan cevizine veya pasta süsüne batırılır.

