



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SABLE BİSKÜVİ

<https://www.colyakankara.org.tr>

Yarım paket margarin
2 kahve fincanı sıvıyağ
1.5 kahve fincanı pudra şekeri
1 paket vanilya
8 kahve fincanı pirinç unu
1 yumurta akı
1 su bardağı öğütülmüş fındık

Margarin, vanilya, sıvıyağ, pudra şekeri yoğurulur.
Pirinç unu ilave edilip ele yapışmayan hamur elde edilir.
Hamur ikiye bölünüp 10 dakika dinlendirilir.
Ayrılan bir parça merdane ile 3-4 mm inceliğinde açılır.
Yuvarlak veya sable kalıbıyla kesilir.
Yumurta akına daha sonra fındığa batırılıp yağlanmış tepsiye dizilir.
Isıtılmış fırında 175°C de açık renk olacak şekilde pişirilir.
Üzerine biraz soğuduktan sonra pudra şekeri serpilir. Servise sunulur.
