



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SABLE BİSKÜVİ

4,5 su bardağı un
1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
1 su bardağı Pudra şeker
3 yumurta (1 tane yumurta akı üzeri için ayrılacak)
Limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
1 su bardağı iç fındık
1 çay kaşığı kabartma tozu

1 Un elenir. Ortasına yağ, pudra, şeker, yumurta, limon kabuğu rendesi, kabartma tozu, vanilya konup yoğrulur. (Fazla yoğrulmaz, hamur bozulur.)

2 Merdane ile yarım cm. kalınlığında açılır. Küçük kalıplarla kesilir.

3 Bisküvilerin birer yüzleri yumurta akına, sonra da kıyılmış fındığa batırılıp tepsiye dizilir.

4 Orta hararetli fırında pişirilir. Sıcakken üzerine vanilyalı pudra şeker elenir.

[ML® Sable Bisküvisi için tıklayın](#)



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 26.09.2015