



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SABLE BİSKÜVİSİ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

250 g yumuşak margarin (oda sıcaklığında yumuşamış)

3,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 yumurta

1 yumurta sarısı

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

4 - 4,5 su bardağı un

Üzeri için:

1 yumurta akı

1 su bardağı fındık kırığı

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Margarin ile pudra şekerini elinizle iyice yoğurun. Yumurta, yumurta sarısı, şekerli vanilin ve unu ilave edip iyice yoğurun. Hamurun üzerini kapatın ve 5-10 dakika dinlendirin.

0,5 cm kalınlığında açın, su bardağı yardımı ile yuvarlaklar kesin ve fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine yumurta akı sürüp fındık kırığı serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika.

