



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SABLE BÜSKİVİSİ

Malzeme :

250 gr. un,
100 gr. pudra şekeri,
100 gr. fındık içi,
2 yumurta,
150 gr. yağ,
1 fiske karbonat,
vanilya.

Yapılışı:

- 1- Unu hamur tahtasına eleyiniz.
- 2- Ortasına yağı koyup bıçakla incecik kıyınız.
- 3- Kıyılan unun ortasını açıp 2 yumurta sarısı etrafına pudra şekeri ve vanilyayı koyup iyice yoğurunuz (birbirini tutuncaya kadar).
- 4- Hamuru 3 çeşit parçaya ayırıp yağ bez alımda 15-20 dakika dinlendiriniz.
- 5- Merdane ile 4-5 mm incelikte açıp fincan veya bardakla yuvarlaklara kesin.
- 6- Ayırdığınız 2 yumurta akına birer yüzlerini batırıp kıyılmış fındığa bulayınız.
- 7- Hafif yağlanmış tepsiye dizip orta hararetli fırında altını üstünü pembe renkte pişiriniz.
- 8- Tabağa dizip üzerlerine pudra şekeri serpip kullanınız.

[ML® Kış Güneşi için tıklayın](#)