



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SABLE BİSKÜVİSİ

- 1 Yumurta; akı
- 1 Avuç kıyılmış fındık
- Hamur Malzemesi:
- 3 Su bardağı un
- 1 Küçük margarin (125 gr.)
- 1 Yumurta
- 1 Çorba kaşığı yoğurt
- 1 Çay bardağı pudra şekeri
- 1 Çorba kaşığı limon suyu
- 1/2 Çay kaşığı karbonat
- 1/2 Çay kaşığı vanilya

Unu genişçe bir kaba eleyiniz. Margarinı katıp iki avuç arasında yağı una yediriniz. Ortasını açıp yumurta, yoğurt, pudra şekeri, limon suyunda eritilmiş karbonat, vanilya, limon kabuğu rendesi koyarak bir hamur yapınız. Merdane ile 5-6 mm. kalınlığında açıp, 5-6 cm. çapında yuvarlak kalıpla kesiniz. Bir yüzünü önce yumurta akına sonra kıyılmış fındığa batırarak bir parmak ara ile tepsiye diziniz. Orta hararetili fırında pembe renkte pişiriniz. Servis tabağına dizerek üzerine vanilyalı pudra şekeri serpiniz.

[ML® Karyagdı Bisküvisi için tıklayın](#)