



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SABLE BİSKÜVİSİ

2 adet yumurta sarısı
1 adet yumurta akı
1 paket yumuşamış margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 su bardağı dövülmüş fındık
1 adet yumurta akı

Hamur malzemesiyle ele yapışmayan hamur yapılır. 20 dakika dinlendirilir. Merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. Çay bardağıyla kesilir. Üzerine yumurta akı sürülür. Fındık bırakılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında açık renk pişirilir.

[ML® Cevizli Kare Bisküvi için tıklayın](#)