



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SABLE BİSKÜVİ

Malzeme:

500gr un

300 gr tereyağı

200 gr pudra şekeri

2 yumurta

biraz vanilya

üzeri için: fıındık, ceviz

Yapılışı:

Unu hamur tahtasına eleyiniz. Ortasını açıp yağ, pudra şekerini koyup elle yağ ve şekerini krem haline getirin.

Sonra yumurta ve vanilyayı koyup kenarlardan un alarak bir hamur yapınız. 5-10 dakika dinlendiriniz. Merdane ile yarım cm kalınlıkta açıp istediğiniz şekillere kesin. Yağlanmış tepsiye dizip, ısıtılmış fırına verin.

[ML® Kimyonlu Bisküvi için tıklayın](#)

---