



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SABLE BİSKÜVİSİ

10 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı pudra şekeri
100 gr. fındık içi
2 adet yumurta
1 küçük paket margarin
1 çay kaşığı karbonat Vanilya

Unu hamur tahtasında eleyiniz. Ortasına yağı koyup bıçakla incecik kıyınız. Kıyılan unun ortasını açıp, 2 yumurta sarısı, etrafına pudraşekeri, karbonat ve vanilyayı koyup.birbirini tutuncaya kadar iyice yoğurunuzu.Hamuru 3 eşit parçaya ayırıp.yaş bez altında 15-20 dakika dinlendiriniz. Merdaneyle 4-5 mm. incelikte açıp, fincan veya bardakla yuvarlaklara kesiniz. Ayırdığınız 2 yumurta akına birer yüzlerini batırıp,kıyılmış fındığa bulayınız. Hafifi yağlanmış tepsiye dizip,orta hararetili fırında altını üstünü pembe renkte pişiriniz. Tabağa dizip, üzerlerine pudraşekeri serpip servis yapınız.

[ML® Kimyonlu Bisküvi \(görsel\)](#)