



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SABLE BİSKÜVİSİ

1 yumurta
250 gr. yumuşak margarin
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı yoğurt
2 çay bardağı pudra şekeri
5-5,5 su bardağı un
1 paket hamur kabartma tozu
1 paket şekerli vanilin
limon kabuğu rendesi

Hazırlanışı:

Unun ortasına yağ, yumurta, pudra şekeri, zeytinyağı yoğurt, kabartma tozu, şekerli vanilin ve limon kabuğu rendesi ilave ederek, yoğurunuz. Merdane ile 1 cm. kalınlığında açınız. Hamuru kalıpla keserek yağlanmış bir tepsiye diziniz. Orta hararetli fırında 25-30 dk. kadar pişiriniz. Sıcakken üzerine pudra şekeri eleyiniz.