



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SABLE BİSKÜVİSİ

500 gram un
250 gram tereyağı ve margarin
250 gram pudra şekeri
1 paket vanilya
3 yumurta
50 gram fındık

Un elenir, ortası açılır. Tereyağ krem haline getirilir. Pudra şekeri, bir yumurta, bir yumurta sarısı, vanilya konur. Etrafındaki unlar alınarak hamur yapılır. Üstüne nemli bir bez konur. 20 dakika dinlendirilir. Merdana ile altına üstüne un serpilerek 1 cm. kalınlığında açılır. İstenilen büyüklükte yuvarlak ve şekilli kalıplarla kesilir. 1 cm. ara ile tepsiye dizilir. Bir kısmının üstüne yumurta sarısı sürülür. İnce bıçakla çizilerek şekiller verilir. Fındıklar kalın dişli makinadan çekilir, veya dövülerek kalan bisküilerin üzerine yumurta beyazı sürülerek çekilen fındık serpilir. Orta hararetli fırında 30 - 35 dakika pişirilir.