



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SABLE BİSKÜVİ

250 gr. un
120 gr. tereyağı
100 gr. şeker
3 adet yumurta
100 gr. fındık, badem veya yeşil fıstık
Vanilya
Limon kabuğu rendesi
Karbonat

Un hamur tahtasına elenir. Yağ konur. İki yumurta sarısı, un, şeker, vanilya, limon kabuğu rendesi ilâve edilir. Yoğurulur. Yirmi dakika dinlendirilir. Altına üstüne un serpilerek yarım santimetre kalınlığında açılır. Kalıpta şekillere kesilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Kıyılmış fındık yapıştırılır. Orta fırında pişirilir.