



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SABLE BİSKÜVİSİ

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

250 g un  
150 g margarin  
100 g pudra şeker  
1 adet yumurta  
½ su bardağı un (açma payı)  
5 g vanilya  
5 g tuz  
1 adet yumurta akı  
100 g file (rende)findık

Unu eleyiniz

Elenmiş unun içerisinde margarini bir bıçakla, yağ parçaları kaybolana kadar kıyınız.

Bu un ve yağ karışımının içine pudra şeker, vanilya ve tuzu ilave edip yumurtayı da kırdıktan sonra yoğurarak bir hamur yapınız.

2-3 parçaya bölerek yumak yapınız.

Hamuru 5-10 dakika dinlendiriniz.

Unlanmış tezgahta hamur yumağını düzgünce yassılaştırıp üzerini unlayınız. Merdane ile hamuru yerinden kaldırmaksızın 0,5 cm incelikte ve daire şeklinde açınız. 4-5 cm çapındaki nemse kalıbıyla (veya başka şekillerde) kesiniz.

Bisküvi hamurlarının üst taraflarını, birkaç kere çırpılmış yumurta akına batırıp çıkarınız. File findığa bulayıp yapışmasını sağlayınız.

Tepsiye birer parmak ara ile yerleştiriniz.

150 o C de önceden ısıtılmış fırında 9-10 dakika pişiriniz.

Fırından çıkardıktan sonra, soğuyunca üzerine pudra şeker serpiniz.