



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SABLE BİSKÜVİ

250 gr. un  
125 gr. margarin  
100 gr. şeker  
3 adet yumurta  
100 gr. fındık  
1 paket Vanilya  
1 adet Limon kabuğu rendesi  
1 paket Karbonat

Un hamur tahtasına elenir.sana margarin 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. Kiyılmış fındık yapıştırılır. Orta fırında180 derecede pişirilir.

