



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SABLE (FRANSA)

500 gr. un  
Bir tutam tuz  
200 gr. pudra şekeri  
1 yumurta akı  
350 gr. tereyağı  
Vanilya  
Tarçın

Bir kap içinde pudra şekeri yağ, yumurta akı, tuz, vanilya hepsini beraberce çarpınız.

Bu karışıma azar azar un yedirerek ilâve ediniz ve top gibi yuvarlayınız.

10 dakika üzerini bir bez ile örtünüz. Dinlendiriniz.

Hamuru hazırladıktan sonra bir kaç parçaya ayırınız.

Birisine kakao diğerinin içine makinadan çekilmiş kavrulmuş badem veya fındık, bir diğerine ufak parçalar halinde doğranmış meyve şekerlemesi karıştırınız.

Yuvarlak kare, dikdörtgen, üçgen biçimlerinde bisküvi kalıpları ile kesiniz.

Fırın tepsisine diziniz. Orta ısı derecesinde pişiriniz.

Not: Bu hamur, birçok çeşitli biçimlerde yapılır. Yalnız, küçük eşit büyüklüklerde olmalıdır.

[ML® Sable Bisküvisi için tıklayın](#)