



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ SABLE

<https://www.elele.com.tr>

200 g un
1 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
Yarım su bardağı dilimlenmiş siyah zeytin
8-9 dal taze biberiye
Karabiber
150 g tereyağı
Tuz

Un, rendelenmiş parmesan peyniri, zeytin, ince kıydığınız biberiye ve karabiberi geniş bir kasede karıştırın. Tereyağını ilave edin. Tüm malzeme iyice karışana kadar mutfak robotundan geçirin. Hamuru hafif unladığınız tezgah üzerine alıp yoğurun ve bir merdane yardımı ile açın. Hamurdan bir kalıp yardımıyla parçalar kesin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine tuz serpip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

