



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## SABLE BİSKÜVİSİ



150 Gr. Tereyađ<sup>1</sup>  
2 Adet yumurta  
1 Su bardađı pudra Őekeri  
3,5 Su bardađı un  
1 Paket vanilya  
1 ay kaŐığı kabartma tozu  
2 ay bardağı dövülmüŐ fındık

# Sable bisküvisi, yağın kıyılarak hazırlanđıđı bir kurabiye türüdür. Yağın kıyılması için, mevcut undan 1 su bardağı kesme tahtasına konur, üzerine hafif sert tereyağ konur, bıçakla yağ incecik kıyılır, bu arada unla karıŐmıŐ olur.

# KıyılmıŐ tereyağlı un, çukur bir karıŐtırma kabına alınır, üzerine; 1 tam yumurta, bir yumurtanın sarısı, pudra Őekeri, kabartma tozu, vanilya konur, karıŐtırılır.

# zerine kalan 2,5 su bardağı un, yoğurduka eklenir, pürüzsüz orta yumuŐaklıkta bir hamur yapılır.

# Hamurun zeri nemli bir bezle kapatılır. 45 dakika dinlendirilir.

# Dinlenen hamur ikiye bölünür, her parça merdane ile yarım santim kalınlığında açılır. ay bardağı ağzı ya da kurabiye kalıplarıyla hamurdan parçalar kesilir.

# Őekilli kesme iŐi bittikten sonra kurabiyeler önce ayrılan yumurta akına sonra dövülmüŐ fındığa batırılır, yağlanmış tepsiye dizilir.

# Önceden fazlaca kızdırılmıŐ, 190 derece fırında çok fazla kızarmayacak Őekilde piŐirilir. (10 – 15 dakika)

# Sođuyunca servis yapılır.

Not: Sable bisküvisi, Kız Sanat Okullarının, Ev Ekonomisi bölümlerinde yer alan temel kurabiye tariflerindedir. Orjinali bardak ağzı ile kesilerek yapılır.