



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

SABLE BİSKÜVİSİ



150 Gr. Tereyağ
2 Adet yumurta
1 Su bardağı pudra şekeri
3,5 Su bardağı un
1 Paket vanilya
1 Çay kaşığı kabartma tozu
2 Çay bardağı dövülmüş fındık

Sable bisküvisi, yağın kıyılarak hazırlandığı 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 karışmış olur.

Kıyılmış tereyağlı un, çukur bir karıştırma kabına alınır, üzerine; 1 tam yumurta, bir yumurtanın sarısı, pudra şekeri, kabartma tozu, vanilya konur, karıştırılır.

zerine kalan 2,5 su bardağı un, yoğurdukça eklenir, pürüzsüz orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır.

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

Dinlenen hamur ikiye bölünür, her parça merdane ile yarım santim kalınlığında açılır. Çay bardağı ağız ya da kurabiye kalıplarıyla hamurdan parçalar kesilir.

Şekilli kesme işi bittikten sonra kurabiyeler önce ayrılan yumurta akına sonra dövülmüş fındığa batırılır, yağlanmış tepsiye dizilir.

Önceden fazlaca kızdırılmış, 190 derece fırında çok fazla kızarmayacak şekilde pişirilir. (10 – 15 dakika)

Soğuyunca servis yapılır.

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