

Sable Biskuvi

Malzemeler

1 paket yumusak margarin

1 su bardagi pudra sekeri

1 yemek kasigi yogurt

1 paket vanilya

1 tatli kasigi tarcin

Alabildigi kadar un

Suslemek Icin:

Recel, cikolata, kusburnu marmelati, pasta susu ve hindistan cevizi

Yapilisi

Oncelikle tum malzemeleri karistiralim normalden biraz daha sert bir hamur elde edelim ve merdane ile 1/2 cm acalim su bardagi ile keselim yagli kagit serili tepsiye dizelim 30 dakika buzdolabinda bekletelim ve onceden isitilmis 175 derecelik firinda 25 dakika pisirelim uzerinin kizarmamasina dikkat edelim.Pisen biskuvilere recel, marmelat veya cikolata surelim ve ikinci biskuvi ile kapatalim kenarlarina recel, marmelat veya cikolata surelim hindistan cevizine veya pasta susune batiralim.Afiyet olsun:)