



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Susamlı Toplar

Susamlı Toplar



- 1 Paket kərəyağı ya da marqarin
- 2 Ədəd yumurta
- 1,5 Su stəkanı pudra şəkəri
- 1 Su stəkanı misir nişastası
- 6 Su stəkanı un
- 1 Paket vanil
- 1 Su stəkanı suysam
- 1 Tutam duz

- # İlk əməliyyat olaraq suysam, batıq atəşdə, yağsız tavada, rəngi yüngül tündləşənə qədər qovrulur, soyumağa buraxılır.
- # Çuxur bir kobud otaq istiliyində yumşalmış kərəyağı ya da marqarin, pudra şəkəri və yumurta qoyulur. Mikser ya da çırpıcıyla vəsaitlər yaxşıca çırpılır.
- # Daha sonra üzərinə nişasta, vanil və duz qatılır, yoğurduqca ələnilmiş un əlavə olunur.
- # Xəmir konsistensiyasını alın tərəfindən qovrulmuş, soyumuş suysam qatılır. Suysamlar xəmirin hər tərəfinə dağılacaq şəkildə yoğurular.
- # Peçenyeləri şəkilləndirməyə başlamadan dərhal əvvəl, soba 200 dərəcədə yandırılır.
- # Xəmindən qoz qədər parçalar alınır, ovuc arasında diyirlənər və yağsız soba nimçəsinə az aralıqlarla düzülür.
- # Peçenyələr sobaya verilir, açıq çəhrayı rəngdə bişirilir. Soyuyunca ikram edilir.

Qeyd: Nişasta, peçenyəyə asan parçalanmasına imkan verir.