



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

Nišan Peçenyəsi

Nišan Kurabiyəsi



200 qr marqarin
Yarım çay stəkani maye yağ
1 su stəkani toz şəkər
1 limon qabığı rəndəsi
1 çay qaşığı limon suyu
1 paket qabartma tozu
Ala bildiyi qədər un

- # Yumşaq marqarin, maye yağ və toz şəkər mikserlə 3 dəqiqə çırpılar.
- # Üzərinə limon suyu, limon qabığı rəndəsi və unla qarışdırılmış qabartma tozu qatılar, qarışdırılır.
- # Daha sonra ələ yapışmayan konsistensiya sahəyə qədər danlaq danlaq un əlavə olunaraq yoğurlar.
- # Xəmindən qozdan bir az kiçik parçalar alınar, diyirlənər, üzərinə yüngül basdırılır.
- # Şəkilləndirilən peçenyələr az yağlanmış nimçəyə sıralanar.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər.
- # Peçenyələr çatlayıb, çəhrayılaşana qədər bişirilər.

Qeyd: Bu peçenye Türkmənistanda, nišan mərasimlərində ikram olaraq hazırlanar.