



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

## Dədəm Peçenyəsi

Dedem Kurabiyesi



1 Paket margarin (250 qr.)  
4 Ədəd yumurta  
1,5 Stəkan şəkər  
6 Stəkan un  
1 Stəkan karbonat  
50 Ədəd bütün iç badəm

- # Şəkər və yumurta kek yapımında olduğu kimi mikser ya da çirpici ilə çirpilir.
- # Şəkər əridikdə, otaq istisində yumuşamış margarin əlavə olunur və barmaq uclarıyla ləvazimatlar bir-birinə yaxşıca yedirilir.
- # Qarışımın üzərinə yavaş yavaş, ələmiş un əlavə olunaraq yoğrulur, karbonat da qatılır hamar, orta sərtlikdə bir xəmir əldə edilir.
- # Xəmir yarım saat dinləndirildikdən sonra, qoz yekəliyində parçalar qopardılır avuc ortasında yuvarlanır.
- # Bütün kurabiyələr bu şəkildə yapıldıqdan sonra yağlanmış fırın məcməyisinə aralıqlı olaraq düzülür.
- # Hər kurabiyenin ortasına, dikləməsinə badəm batırılır.
- # Əvvəlcədən qızdırılmış fırında (200 dərəcə) qırmızı çəhrayı reng arası bişirilir. (25 dəqiqə) Kurabiyələr fırından çıxınca soyudulub servis yapılır.

**Not:** Bu tərif yazarın dədəsinə aittir.