



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazi 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 çırpıcı ilə çırpılır.
- # 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 sərtlilikdə 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 kurabiyənin ortasına, dikləməsinə badəm batırılır.
- # Əvvəlcədən qızdırılmış fırında (200 dərəcə) qırmızı çəhrayı rəng arası bişirilir. (25 dəqiqə) Kurabiyələr fırından çıxınca soyudulub servis yapılır.

Not: Bu tərif yazarın dədəsinə aiddir.