



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

Zəncəfilli Peçenye

Zencefilli Kurabiye



250 qr. Marqarin (1 paket)
1 Ədəd yumurta
4 Armud stəkan qarğadəli nişastası
4,5 Armud stəkan un
3 Çay stəkanı pudra şəkəri
5 Şiriniyat qaşığı toz zəncəfil
Yarım çay qaşığı duz
2 Çay qaşığı qabartma tozu (pəkməyə)
1 Çay stəkanı susam

- # Yumurta qırılar, sarısı və ağsı ayrılır.
- # Yoğurma qabına, otaq istiliyində yumuşamış marqarin , yumurtanın sarısı, yumurta ağının - yarısı, pudra şəkəri və duz qoyub barmaq ucları ilə bütün ləvazimatlar birbirinə yedizdirilər.
- # Üzərinə nişasta və un yoğurduqca yavaş yavaş əlavə olunur, ən son toz zəncəfil və qabartma tozu qatılır, yaxşıca yoğrulur.
- # Xəmir 20 dəqiqə dinlənməyə buraxılır.
- # Dinlənən xəmindən, qozdan bir az kiçik parçalar qopardılar, ovuc arasında top şəkli verilər, üzərinə azca basdıraraq yastılaşıdırılar, əvvəlcə ayrılan yumurta ağına batırırlar, sonra düzgün bir boşqabda bulunan susama bulanar.
- # Bütün peçenylər bu şəkildə hazırlandıqdan sonra, az yağlanmış nimçəyə aralıqlı olaraq düzülər.
- # Əvvəlcə soba yaxşıca qızdırılır (200 dərəcə). Peçenye nimçəyi sobaya qoyular, azca çəhrayılansa qədər qısa vaxt bişirilər. Soyuduqdan sonra xidmət olunur.

Not: Zəncəfil, nişasta uçan yağ və rezin ehtiva edər. Maşın tutmasını əngəlləyən dərmanların ana maddəsidir.