



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

Abanoz Peçenyəsi

Abanoz Kurabiyesi



200 qr. Marqarin
1 Ədəd yumurta
1 Stəkan şəkər tozu
1 Stəkan qarğadeli nişastı
3 Stəkan un
1 Kiçik portağalın incə rəndəsi
2,5 Yemək qaşığı kakao
2 Çay qaşığı qabartma tozu
1 Stəkan tumsuz üzüm
Üzəri üçün
80 qr. Bitter şokolad
3 Yemək qaşığı süd
1 Yemək qaşığı marqarin

- # Dərin bir qarışdırma qabına otaq istisində yumuşamış mövcud marqarinin yarısı, yumurta və şəkər qoyular, mikserlə ya da əl çırpıcısı ilə şəkər əriyənə qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə qalan marqarin, kakao, nişasta, portağal qabığı rəndəsi, qabartma tozu və yoğurduqca əlavə etmək şərti ilə un qatılır, az sərt bir xəmir əldə edilir.
- # Yoğurma işi bitdikdən sonra, xmirə, çeşidlənmiş, yuyulmuş, süzölmüş quru üzüm əlavə edilir. Üzüm homogen bir şəkildə xəmirə yayılaraq, əzmədən yoğrulur.
- # Xəmindən qoz böyüklüyündə parçalar alınır, iki ovuc arasında yuvarlanar, sonra üzərinə yüngülce basdırılaraq, yağlanmış nimçəyə aralıqlı olaraq düzülür.
- # Nimçə, əvvəlcədən bir xeyli qızdırılmış sobaya (190 dərəcə) qoyular, qısa müddət bişirilər. (10-15 dəqiqə).
- # Peçenyələr soyuyarkən, üst ləvazimatı hazırlanar. Bunun üçün kiçik bir qəhvədana, parçalara bölünmüş şokolad, süd və marqarin qoyulub, içində su qaynayan başqa bir qaba otuzdurular. Bütün ləvazimatlar əriyənə qədər qarışdırılır.
- # Əriyən şokoladlı ləvazimat, soyuyan peçenylərin üzərinə gəzdirilər. Şokolad quruyunca xidmət olunar.

Not: Abanoz, Orta Afrika'da yetişən tünd rəngli sərt şalbanı olan bir ağacdır.