



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

Elit Peçenyəsi

Elit Kurabiye



- 1 Paket marqarin (250 qr)
- 1 Ədədə yumurta
- 2 Çay stəkanı qarğad
- Li nişastası
- 1,5 Çay stəkanı pudra şəkəri
- 1 Paket qabartma tozu (Pakmaya)
- Alabildiği qədər un
- Üzəri üçün:
- 3 Yemək qaşığı şəkər tozu
- 1 Yemək qaşığı tarçın

- # Otaq istisində yumuşamış marqarin, yumurta və pudra şəkəri çuxur bir qabın içində çəngəllə əzərək qarışdırılır.
- # Üzərinə nişasta və qabartma tozu əlavə olunur, yoğurmağa başlanar. Orta sərtləkdə bir xəmir əldə edənə qədər ələnmiş un əlavə olunur.
- # Xəmir 4 bərabər parçaya ayrılır. Hər parçadan dəzgah üzərində baş barmaq qalənlığında olacaq şəkildə uzun çubuqlar yuvarlanar.
- # Kəskin bir bıçaqla çubuqlar 2 barmaq qalənlığında kəsilər.
- # Yağlanmış soba nıməyinə peçenyələr aralıqlarla düzülər.
- # 190 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış sobaya qoyular.
- # Peçenyələrin bişməsinə yaxın sobadan alınar. İsti vəziyyətdəyken tarçın, şəkər qarışımına bulanar. elit peçenyələr soyuyunca istehlak oluna bilər.

Not: Peçenyələr tam bişərsə, tarçın şəkər qarışımı peçenyənin səthinə yapışmaz.