



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

Cemli Peçenye

Reçelli Kurabiye



- 1 Paket marqarin (250 qr.)
- 1 Ədəd yumurta sarısı
- 1,5 Çay stəkanı pudra şəkəri
- 1 Çay stəkanı süd
- 2,5 Su stəkanı un
- 3 Su stəkanı qarğadəli nişastası
- Yarım çay qaşığı duz
- 1 Paket vanil
- 1 Paket qabartma tozu
- Üzəri Üçün;
- 1 Ədəd yumurta ağ
- 1 Çay stəkanı pudra şəkəri
- 1 Çay stəkanı dənəsiz cem

- # Marqarin otaq istiliyində yumşadılar, böyük çuxur bir kobud köçürülər. Üzərinə pudra şəkəri, süd və yumurta sarısı əlavə olunur, qaşığıla ya da barmaq uclarıyla qarışdırılaraq bulamaç halına gətirilər.
- # Duz, vanil, qabartma tozu qatıldıqdan sonra, danlaq danlaq ələnilmiş un və misir nişastası əlavə olunur, yumşağa yaxın bir xəmir edilir.
- # Xəmindən qozdan bir az kiçik parçalar qopardılar, top kimi diyirlənər, əvvəl çırpılmış yumurta ağına, sonra toz şəkərə bulanar.
- # Şəkərlənmiş xəmirin tam ortası, işarə barmağı ilə oyular, içinə tünd cem suyu doldurular, yüngül yağlanmış nimçəyə aralıqlı düzülər.
- # Peçenyələr əvvəldən bir xeyli hirsəndirilmiş 190 dərəcə sobaya verilər, açıq çəhrayı rəng sahəyə qədər bişirilər.
- # Soyuyunca xidmətə təqdim edilir.

Not: Cem peçenyəyə bişdikdən sonra da doldurula bilər ancaq bişməmiş olduğu üçün axaraq, peçenyenin görünüşünü poza bilər.