Xaşxaşlı Peçenye

Haşhaşlı Kurabiye



2 Yemək qaşığı xaşxaş əzməsi
1 Stəkan qarğadəli yağı
1 Stəkan qatıq
1 Ədəd yumurta
Yarım paket qabartma tozu (5 qr.)
1 Şirniyyat qaşığı şəkər tozu
1,5 çiriniyyat qaşığı duz
Alabildiyi qədər un

Yoğurma qabına xaşxaş əzməsi, şəkər əzməsi və yağ qoyular. Bir çəngəllə xaşxaş əzməsi hamar bir hal alana qədər ırpılar.
Üzərinə qatıq və yumurta əlavə edilər, bir az daha çırpılar.
Ləvazimatların üzərinə, duz, qabartma tozu və sərtə yaxın bir xəmir olana qədər un əlavə edilir, yoğrular.
Xəmir dinlənmədədn 3 parçaya bölünər, hər parça mərdanə ilə çox incə olmayacaq şəkildəaçılar.(Yarım barmaq qalınlığında).
Açılan xəmirlər peçenye qəlibi yada çay stəkanı ağzı ilə kəsilər, yağlanmış soba nimçəyinə aralıqsız düzülər.
Nimçə, əvvəlcədən qızıdırlmış 165 dərəcə sobaya verilər, rəngi dəyişənə qədər qurutmadan bişirilər. (15 dəqiqə)
Ertəsi günü ikram edilər.

Not: Xaşxaşın digər adı afyondur. Yan təsiri uyuşdurucu etkisi olmağıdır, ama xaşxaş toxumlarından hazırlanan xaşxaş əzməsi zərərsizdir.