



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

Saçaqılı Peçenye

Saçaklı Kurabiye



- 1 Paket marqarin
- 2 Ədəd yumurta
- 3 Çay stəkani pudra şəkəri
- 2 Çay stəkani misir nişastası
- 2 Paket vanil
- 2 Çay qaşığı qabartma tozu
- Ala bildiyi qədər un
- İçi və kənarı üçün;
- 1 Su stəkani marmelad
- 250 qr. peşmaniya

- # Çuxur bir kobud otaq istiliyində yumşalmış marqarin, pudra şəkəri və yumurta qoyular, hamar bir hal sahəyə qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə misir nişastası, vanil və qabartma tozu qoyular, yoğurmağa başlanar. Ələ yapışmayacaq orta sərtlilikdə konsistensiyaya gələn qədər danlaq danlaq un əlavə olunar.
- # Xəmir dinləndirilmədən iki parçaya bölünər, mərdanə ilə yarım santimetr qalınlığında açılar, çay stəkani ilə yumrular kəsilər.
- # Digər xəmir də eyni şəkildə açılar və yumrular kəsilər.
- # Yağsız soba nimçəsinə peçenyələr az aralıqlı düzülər. Əvvəldən isidilmiş 185 dərəcə sobaya rəngi çox çəhraylaşmayacaq şəkildə qısa müddət bişirilər.
- # Peçenyələr sobadan çıxıb soyuyunca iç qisiminə kifayət qədər marmelad sürülər, ikinci peçenyenin iç qisimi, birinci peçenyenin marmeladlı qisiminə yapışdırılır.
- # Yapışiq peçenyələrin kənar qisimləri marmelad olan kasaya çevirilərək batırılar kənarlarına peşmaniya yapışdırılır, bütün peçenyələrə eyni əməliyyat tətbiq olunar, düz bir xidmət qabına düzülər.

Not: Saçaqlı peçenyenin istehsalında ərik, şaftalı kimi açıq rəng meyvələrin marmeladı istifadə edilsə görünüşü daha düz olar.