



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

Havana

Havana



- 1 Paket marqairn (250qr)
- 1 Dolu yemək qaşığı qatıq
- 1 Ədəd yumurta
- Yarım çay stəkanı qarğadəli nişastası
- 9 Çay stəkanı un
- 1 Paket vanil
- 1 Çay qaşığı qabartma tozu
- 1 Tutam duz
- 3 Yemək qaşığı kakao
- 1 Çay stəkanı pudra şəkəri
- İçə üçün:
- 1 Paket kakaolu fındıq kremi (180 qr)
- Üzəri üçün:
- 2 Yemək qaşığı günəbaxan yağı

Orta sərtləkdəki marqarin çörək taxtasının üzərinə qoyular, üzərinə mövcud undan bir miqdar əlavə olunur, bıçaqla əvvəlcə yekə parçalar kəsilər, sonra incə incə doğranar.
Bu şəkildə sərtliyini itirən marqarin uxur qaba alınar, üzərinə çırpılmış qatıq, yumurta, pudra şəkəri, qarğadəli nişastası əlavə olunur, barmaq ucları ilə qarışdırılır.
Üzərinə vanil, qabartma tozu, duz, kakao və qalan un əlavə olunur, orta sərtləkdə bir xəmir əldə edilir.
Xəmindən qozdan kiçik parçalar alınar, dəzgahın üzəri azca unlanaraqoxlov ilə nəlbəki qədər açılar.
Açılan xəmirə otaq istisində yumuşamış, bəs eləyəcəyi qədər fındıq kremi sürülər, rulo hırlanar.
Havanın əlavə yeri alta gələcək şəkildə yağlanmış soba niməyinə arılıqlara düzülər.
Bütün peçenylər hazırlanma prosesi tamamlandıqdan sonra üzərlərinə fırça ilə günəbaxan yağı sürülər, əvvəlcədən qızdırılmış 200 dərəcə sobada 15 dəqiqə bişirilər.

Not:Üzərinə sürülən günəbaxan yağı, peçenylərin çatlamasına mane olar.