



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

## Cümə Peçenyəsi

Cuma Kurabiyesi



Yarım paket marqarin (125Qr.)  
2 Stəkan buğda nişastası  
1 Stıkan un  
1 Qəhvə fincanı quş üzümü  
Alabildiği qədər un  
Yarım stəkan öudra şəkəri  
1 Çay qaşığı karbonat  
1 Çay qaşığı tarçın  
Üzəri üçün:  
1 Çay qaşığı süd  
1 Yemək qaşığı incə doğranmış antep fıstığı

- # İlk iş olaraq, quş üzümü ayırd olunar, 1 stəkan qədər suyun içində şişməsi üçün 1 saat gozlədilər, suyun süzülməsi üçün süzgəcdən keçirilər.
- # Marqarini yaxmadan əridilər, az soyuyunca yoğurma qabına tckülər, buğda nişastası və pudra şəkəri əlavə olunar.
- # Bir az yoğurduqdan sonra un, karbonat və qıvama gələcək qədər az az soyuq süd qatılar.
- # Almanın tez qararma xüsusiyyəti olduğu üçün, xəmir yoğurma işinə fasilə verilər, alma soyular, zər şəkildə doğranar.
- # Xəmirə doğranmış alma, suyu süzölmüş quş üzümü və tarçın qatılar. Almalar izilməyəcək şəkildə yoğrular.
- # Əldə edilən xəmir neylona sarılar, siyuducunun alt rəfində yarım saat dinləndirilər.
- # Müddət sonunda xəmir soyuducudan çıxardılar, qozdan bir az kiçik parçalar alınar, yuvarlanar, yağlanmış soba nimçəyinə aralıqlarla düzölər.
- # Peçenyələrin şəkilləndirmə prosesi qurtardıqdan sonra, üzərlərinə əvvəlcə fırça ilə süd sürtölər, sonra incə döyölmüş Antep fıstığı şəkər tozu qarışımı əlavə edilər.
- # 180 dərəcə əvvəlcədən qızdılmış sobada pəmbələşənə qədər bişirilər

**Not:** Cümə peçenyəsi hazırlanmasında almanın rəndələnməsi tcvsiyə edilməz. Rəndə alma, sulanacağı üçün peçenyenin qıvamını poza bilər.