



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

Qəlyanaltı Peçenyəsi

Kahvaltı Kurabiyəsi



Yarım paket kərə yağı (125qg)
Yarım ay stəkanı dəmli soyuq çay
1 Çay stəkanı süd
1 Ədəd yumurta ağ
2 Kibrit qutusu qədər ağ pendir
10 Ədəd göy zeytun
8 Ədəd qara zeytun
1 Ədəd çarliston bibər
1 Ədəd pəmidor
3 Dilim kolbasa
4 Stəkan un
Yarım şiriniyyət qəşığı duz
1 Paket qabartma tozu (10 qr)
Üzəri üçün:
1 Ədəd yumurta sarısı
1 Yemək qəşığı süd

#Əvvəlcə hazırlıq olaraq, çay stəkana doldurular, soyumağa buraxılar. Zeytunları tumları çıxardılar, pəmidorun qabığınyı soymadan tumları alınar, bibərlərin toxumları ayrılar, kolbasalarında qabıqları soyular.
Bütün ləvazimatlar incə doğranar, ağ pendir çəngəllə əzilər yada rəndələnər.
Dərin yoğurma qabına otaq istisində yumuşamış kərə yağı, soyuq çay, süd, yumurta ağ, ağ pendir qoyular və barmaq ucları ilə ləvazimatlar bir-birinə yedizdirilər.
Üzərinə 3 stəkan un və qabartma tozu əlavə olunar, yoğrular. Çarliston bibər, pəmidor, salam, göy və qara zeytun əlavə edilir, qalan bir stəkan un da əlavə olunar, ləvazimatlar əzilməyəcək şəkildə qısa müddət yoğrular.
Xəmir 10 dəqiqə üzəri bağlı olaraq dinləndirildikdən sonra, qozdan kiçik parçalar alınar və yuvarlanr.
Peçenyələr yağlanmış nimçəy düzülər. (Bu arada soba 190 dərəcəyə ayarlanar). Üzərlərinə yumurta sarısı və 1 yemək qəşığı süd qarışımı fırça ilə sürtülər.
#Nimə sobaya qoyular, üzəri qızıl rəngi alana qədər bişirilər (25 dəqiqə). Soyuyunca ikram edilər.
r.

Not: Qəlyanaltı çənyesinə arzuya görə kimyon, kəklik, qara bibər kimi ədviyyatlarda əlavə edilə bilər.