



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevez Lezzetler Mutluluklar Diler

PERVANE



Yarım paket margarin (125 gr.)
1 Adet yumurta
1 orba kaşığı çırpılmış yoğurt
1,5 çay bardağı pudra şekeri
Yarım ay bardağı ayıek yağı
1 Paket vanilya
1 ay kaşığı kabartma tozu
1,5 çorba kaşığı kakao
Alabildiği kadar un

- # İlk işlem olarak margarin, kısık ateşte yakmadan eritilir, ılımaya bırakılır.
- # Yoğurma kabına ayıek yağı, yumurta, pudra şekeri, yoğurt ve erimiş ılımiş margarin konur, atal ya da çırpıcıyla iyice karıştırılır.
- # zerine vanilya, kabartma tozu ve yoğurduka elenmiş un eklenir. Orta sertlikte bir hamur elde edilir.
- # Hamur ikiye blnr. Bir parçasına kakao katılır, yoğrulur.
- # Beyaz hamur ve kakaolu hamur unlu zeminde, merdane ile ayrı ayrı açılır, kk çay bardağı ağzı ile yuvarlak şekilde kesilir.
- # nce beyaz yuvarlak hamur tezgaha konur, üzerine 1 parmak kaydırarak kakaolu yuvarlak hamur yerleştirilir, onun üzerine gene 1 parmak kaydırarak beyaz yuvarlak hamur konur, en son gene 1 parmak kaydırarak kakaolu yuvarlak hamur konur.
- # Kaydırarak konan 4 yuvarlak hamur, ilk başlama noktasından itibaren rulo yapılır. Elde edilen rulo keskin bir bıçakla ortadan kesilir. Hamurlar bitene kadar aynı işlem tekrarlanır.
- # Kurabiyeler, kesilen kısım alta gelecek şekilde yağlanmiş fırın tepsisine az aralıklı dizilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fışına verilir. Beyaz hamur hafif sararana kadar pişirilir.
- # Kurabiyeler fışından çıkarılır, tepside soğutulur, servis tabağına dizilir.

Not: Pervane yapımında kesinlikle nişasta kullanılmaz. Nişasta hamuru kırılganlaştırılır.