



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

Saqqızlı Peçenye

Sakızlı Kurabiye



1 Paket marqarin
2,5 Çay stəkani pudra şəkəri
1 Çay qaşığı karbonat
3 Parça damla saqqızı
Ala bildiyi qədər un
Üzəri Üçün;
Yarım çay stəkani pudra şəkəri

- # Otaq istiliyində yumşalmış marqarin və pudra şəkəri, çirpici ya da mislərlə krama konsistensiyasına gələnə qədər çirpilar.
- # Üzərinə döyülmüş damla saqqızı, karbonat, ələ yapışmayacaq bir xəmir olana qədər ələnmiş un əlavə olunar.
- # Xəmir üzəri bağlı olaraq 10 dəqiqə qədər dinlendirilər. Daha sonra arzu edilən şəkildə peçenyələr edilir.
- # Peçenyələr yüngül yağlanmış soba nimçəsinə aralıqlı düzülər, əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada çəhrayı rəngdə bişirilər.
- # Sobadan çıxan peçenyələr 10 dəqiqə gözlədilər, daha sonra üzərlərinə pudra şəkəri səpilər.

Qeyd: Damla saqqızı, Türkiyədə ən çox İzmirin Bulaq mahalında çıxarılır.