



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

Badamparə

Badempare



1,5 Çay stəkanı zeytunyağı
200 qr. marqarin
2 Çay stəkanı pudra şəkəri
7 Çay stəkanı un
1 Su stəkanı iç badam
Üzəri Üçün;
1 Çorba qaşığı pudra şəkəri

- # Badamlar qaynar suyun içində bir neçə dəqiqə tutular, incə qabıqları çəkərək soyular. Badamlarda bir az nəm ola bilər, bu səbəblə yağsız tavada batıq atəşdə qovrularaq qurudular.
- # Daha sonra robotdan keçirilərək un halına gətirilər.
- # Yoğurma kabına 6 çay stəkanı ələnilmiş un, pudra şəkəri, otaq istiliyində yumşalmış marqarin, zeytunyağı qoyular, yoğurmağa başlanar.
- # Xəmirin bir az keç toplanması normaldır, bu səbəblə qalan 1 çay stəkanı un xəmirin vəziyyətinə görə əlavə olunar, ya da istifadə edilməz.
- # Xəmir tamamilə inteqrasiya olununca əvvəldən hazırlanan toz badam qatılar, yoğurular.
- # Peçenyeləri şəkilləndirməyə başlamadan dərhal əvvəl soba 190 dərəcədə yandırılır.
- # Xəmindən qoz qədər parçalar qoparılar, əvvəl diyirlənər, sonra ovuc arasında yastılaşıdırılır.
- # Hazırlanan peçenyelər yüngül yağlanmış nimçəyə çox aralıq vermədən düzülər. Nimçə sobaya verilər. Peçenyelər açıq sarı rəngdə bişirilər.
- # Bir az soyuyunca pudra şəkəri səpilər, xidmət edilər.

Qeyd: Bu peçenye eyni ölçüdə fındıq istifadə edilərək də hazırlana bilər.