



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

## Qaya Peçenye

Kaya Kurabiye



150 qr. marqarin  
1,5 Çay stəkani toz şəkər  
Yarım çay stəkani hh  
1 Çay stəkani quş üzümü  
1 Çay stəkani döyülmüş qoz  
1 Ədəd yumurta  
1 Şiriniyyat qaşığı tarçın  
1 Kiçik tutam duz  
1 Paket qabartma tozu  
Ala bildiyi qəder un

- # Çuxur bir kobud marqarin, yumurta və toz şəkər qoyular. Mikser ya da çırpıcı ilə şəkər əriyənə qədər çırpılar.
- # Daha sonra duru yağ, tarçın və duz əlavə olunur, bir az daha qarışdırılır. Ələ yapışmayacaq şəkildə orta yumşaqılıqda bir xəmir əldə edənə qədər, danlaq danlaq un əlavə edilər, qabartma tozu qatılar.
- # Üzərinə yuyunmuş, süzölmüş quş üzümü, döyölmüş qoz əlavə olunur, xəmirə homogen şəkildə dağılına qədər yoğurular. (Xəmirin parça parça halda olması normaldır.)
- # Xəmindən qoz qədər parçalar alınır, top kimi diyirlənər, 2 ovuc arasında yüngöl yastılaşıdırılır, az yağlı nimçəyə düzölər.
- # Hazırlanan peçenyələr əvvəldən isidilmiş 185 dərəcə sobaya verilər, çəhrayılaşana qədər bişirilər.
- # İliq ya da soyuq olaraq ikram edilər.

**Qeyd:** Qaya peçenye adının əksinə yumşaq bir konsistensiyaya malikdir.