



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

Portağallı Qozlu Peçenye

Portakallı Cevizli Kurabiye



1 Su stəkani pudra şəkəri
Yarım paket marqarin
Yarım su stəkani portağal suyu
Yarım portağal qabığı rəndəsi
1 Ədəd yumurta sarısı
1 Su stəkani misir nişastası
Yarım paket qabartma tozu
Ala bildiyi qədər un
Üzəri Üçün;
1 Ədəd yumurta ağ
1 Çay stəkani incə döyülmüş qoz

Yoğurma kabına otaq istiliyində yumşalmış marqarin, pudra şəkəri və yumurta sarısı qoyular, yaxşıca qarışdırılır.
İçinə portağal suyu, portağal qabığı rəndəsi, nişasta qabartma tozu və yoğurduqca ələnilmiş un qatılır. Ələ yapışmayan bir xəmir əldə edilir. Bu vaxt soba 180 dərəcədə yandırılır.
Xəmindən qozdan kiçik parçalar alınar, diyirlənər. Əvvəl yumurta ağına, sonra döyülmüş qoza batırılır.
Peçenyələr yağlanmış soba nimçəsinə düzülər, sobaya verilər, açıq çəhrayı rəngdə bişirilər.
Soyuyunca ikram edilir.

Qeyd: Bu peçenyeni hazırlayarkən qoz yerinə döyülmüş fındıq ya da badam istifadə edilə bilər.