



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

## Qaryağdı Biskviti

Karyağdı Bisküvisi



1 paket kərəyağı  
1 su stəkanı pudra şəkəri  
1 su stəkanı misir nişastası  
2 su stəkanı un  
1 çay qaşığı qabartma tozu  
1 paket vanil  
Yarım çay qaşığı duz  
2 çorba qaşığı kakao  
Üzəri Üçün;  
2 çorba qaşığı pudra şəkəri

- # Yumşaq kərəyağı və pudra şəkəri barmaq uclarıyla bir-birinə yedirilər.
- # Üzərinə kakao, nişasta, duz, 1 su stəkanı un, qabartma tozu və vanil qatılar, yoğurmağa başlanar.
- # Qalan uz danlaq danlaq əlavə olunaraq, xəmir yoğurma əməliyyatı tamamlanar, xəmir buz şkaında yarım saat gözlədilər.
- # Orta böyüklükdə soba nimçəsi yağlanıyar. Dinlənən xəmir nimçəyə barmaq uclarıyla basdıraraq yerləşdirilər, yarım kibrit qutusu böyüklüyündə dilimlənər.
- # Peçenyə əvvəldən isidilmiş qızgın 200 dərəcə sobaya verilər, 15 dəqiqə bişirilər.
- # İsti vəziyyətdəyken kəsik yerləri təkrar kəsilər. Üzərinə pudra şəkəri səpilər.
- # Soyuyunca xidmətə təqdim edilər.

**Qeyd:** Peçenyə sobadan çıxdığında yumşaq olacağı üçün, kəsərkən qırılmaz.