



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

## Badəmli Rulo Peçenye

Bademli Rulo Kurabiye



1 paket marqarin  
2 çorba qaşığı günəbaxan yağı  
1,5 su stəkani pudra şəkəri  
Yarım su stəkani qatıq  
1 su stəkani misir nişastası  
1 paket qabartma tozu  
1 paket vanil  
Ala bildiyi qədər un  
İçə üçün:  
2 şiriniyyat qaşığı tarçın  
1,5 çay stəkani döyülmüş badam  
2 çorba qaşığı şəkər

- # Yumşaq marqarin yoğurma qabına köçürülər. Üzərinə pudra şəkəri, günəbaxan yağı və qatıq əlavə olunur. Barmaq uclarıyla yaxşıca qarışdırılır.
- # Daha sonra nişasta, vanil, qabartma tozu və ələ yapışmayan konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunur, yoğurular.
- # Xəmir 10 dəqiqə dinlən/istirahət etdirilər. 8 bərabər parçaya ayrılır.
- # Hər parça şirin qabı böyüklüyündə açılır. Səthinə badam, şəkər və tarçın qarışığı yayılır.
- # Xəmir çox möhkəm olmayan bir rulo edilir. Bıçaqla 1 barmaq enində kəsilər.
- # Peçenylər yağlanmış soba nimçəsinə şaquli olaraq düzülər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər. Peçenylər çəhrayılaşana qədər bişirilər.

**Qeyd:** İstehsalında marqarin və maye yağ birlikdə istifadə edilən peçenylər daha elastik olar.