



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

Sussamlı Paris Güzəli

Susamlı Paris Güzəli



1 paket marqarin
2 çay stəkanı pudra şəkəri
1 çay stəkanı suysam
1 çay qaşığı çörək otu
1 paket qabartma tozu
1 paket vanil
Dördəbir şiriniyyat qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un

- # Suysam tavaya köçürülər. Yağ əlavə etmədən tündləşənə qədər qovrulur.
- # Otaq istiliyində yumşalmış marqarinin üzərinə pudra şəkəri əlavə olunur və yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə duz, vanil, kökə otu və sussam əlavə olunur. Vəsait balanslı yayılana qədər yoğurular.
- # Daha sonra danlaq danlaq un əlavə olunur ələ yapışmayan, orta sərtlikdə bir xəmir hazırlanır.
- # Mərdanəylə yarım santimetr qalınlığında açılar. Xəmir çay stəkanı ağızı ya da biskvit qəlibiylə kəsilir.
- # Kənarlardan çıxan xəmir toplanır yenidən açılır. Xəmir bitənə qədər eyni əməliyyatlar təkrarlanır.
- # Biskvitlər yağlı kağız sərilmiş nimçəyə az aralıq buraxaraq düzülür.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobaya verilir. Biskvitlər açıq çəhrayı rəng sahəyə qədər bişirilir.

Qeyd: Sussam rəng verməsi üçün qovrulur. Qovrulmadan istifadə edilə bilər.