



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

Yerköklü Peçenye

Havuçlu Kurabiye



2 ədəd orta boy kök
1 paket marqarin
1,5 çay stəkani pudra şəkəri
2 ədəd yumurta
1 ədəd limon qabığı rəndəsi
1 paket qabartma tozu
1 çay stəkani Püstə
1 su stəkani misir nişastası
Ala bildiyi qədar un

- # Köklər soyular və az suda qaynadılar. Çuxur bir kobud qoyular və blender köməyiylə püre halına gətirilər.
- # Üzərinə otaq istiliyində yumşalmış marqarin, pudra şəkəri və yumurta iəlvə edilir. Blenderlə vəsaitlər hamar konsistensiya sahəyə qədər qarışdırılır.
- # Limon qabığı rəndəsi, nişasta, qabartma tozu və orta sərtlikdə konsistensiya sahəyə qədər un eklnerek yoğurular.
- # Son olaraq iri döyülmüş fıstıq əlavə edilir, qısa müddət daha yoğurular.
- # Xəmirədən qoz böyüklüyündə parçalar alınar, diyirlənər və üzərinə yüngülcə basdırılır.
- # Peçenyələr yağlanılmış nimçəyə düzülər.
- # 10 dəqiqə əvvəl, 190 dərəcəyə nizamlanmış sobaya verilər, açıq rəngdə bişirilər. (15-20 Dəqiqə)
- # Soyuyunca ikram edilir.

Qeyd: Bu peçenye 1 dilim bal balqabağı istifadə edilərək də hazırlana bilər.