Ələk Peçennisi

Kalbur Kurabiyesi

Yarım paket kərəyağı
1 çay stəkanı günəbaxan yağı
1 su stəkanı pudra şəkəri
2 şorba qaşığı qatıq
2 şorba qaşığı kakao
Yarım su stəkanı misir nişastası
1 paket qabartma tozu
1 paket vanil
1 tutam duz
Ala bildiyi qədər un

Çuxur bir qabın içinə yumşaq kərəyağı, günəbaxan yağı, qatıq və pudra şəkəri qoyular. Mikser ya da tel çırpıcıyla yaxşıca qarışdırılar.
Sonra kakao, nişasta, vanil, duz və qabartma tozu əlavə olunar, bir qaşıq köməyiylə alt-üst edilər.
Son olaraq ələ yapışmayan, orta sərtlikdə konsistensiya sahəyə qədər ələnilmiş un əlavə olunaraq yoğurular.
Xəmirin üzəri bağlanılar, 15 dəqiqə qədər dinləndirilər.
Müddət sonunda xəmirdən qozdan bir az kiçik parçalar alınar, iki ovuc arasında yumruladıqdan sonra bir kəvgirin ya da rəndənin üzərinə qoyular, yüngülcə basdırılar.
Şəkilləndirilmiş peçenyelər yağlanılmış nimçəyə düzülər. 10 dəqiqə əvvəl, 190 dərəcədə isidilən, qızğın sobada 15 dəqiqə qədər bişirilər.
Peçenyelər nimçədə, otaq istiliyində soyudulduqdan sonra ikram edilə bilər.

Ələk peçenyesində olan nişasta, peçenyenin gevrek olmasını təmin edər.