



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

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 qarışdırılır.
- # Sonra kakao, nişasta, vanil, duz və qabartma tozu əlavə olunur, bir qaşığı köməyiylə alt-üst edilir.
- # Son olaraq ələ yapışmayan, orta sərtləkdə konsistensiya sahəyə qədər ələnilmiş un əlavə olunaraq yoğurular.
- # Xəmirin üzəri bağlanılır, 15 dəqiqə qədər dinləndirilir.
- # Müddət sonunda xəmindən qozdan bir az kiçik parçalar alınır, iki ovuc arasında yumruladıqdan sonra bir kəvgirin ya da rəndənin üzərinə qoyular, yüngülcə basdırılır.
- # Şəkilləndirilmiş peçenyələr yağlanmış nimçəyə düzülür. 10 dəqiqə əvvəl, 190 dərəcədə isidilən, qızgın sobada 15 dəqiqə qədər bişirilir.
- # Peçenyələr nimçədə, otaq istiliyində soyudulduqdan sonra ikram edilə bilər.

Ələk peçenyəsində olan nişasta, peçenyenin gevrek olmasını təmin edir.