



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

Ege Peçenyəsi

Ege Kurabiyəsi



1 Stəkan zeytun yağı
1 Stəkan şəkər tozu
1 Stəkan qatıq
1 Yumurta sarısı
1 Çay qaşığı karbonat
Alabildiği qədər un
Üzəri üçün:
1 Yumurta ağ
1 Çay stəkani susam

- # Yoğurma qabına, qatıq, yumurta sarısı və şəkər üoyular. Mikser ya da çırpıcı ilə şəkər əriyənə qədər çırpılar.
- # Üzərinə zeytun yağı, bir miqdar un və karbonat əlavə olunur.
- # Ələ yapışmayacaq yumuşaq bir xəmir əldə edənə qədər, az az un əlavə edilir.
- # Xəmir üzəri örtülü olaraq yarım saat dinləndirildikdən sonra qoz böyüklüyündə paralar qopardılar.
- # Xəmir parçaları dəzgah üzərində, karandaş qalınlığında yuvarlanar.
- # Əldə edilən çubuq ortasından tutularaq əvvəlcə ikiyə qatlanar sonra iki dəfə olmaq şərti ilə bukulərək burğu hazırlanar.
- # Burğu şəkli verilmiş ege peçenyəsi əvvəlcə çırpılmış yumurta ağına sonra düz qabda olan susama batırılar.
- # Peçenyələr yağlanmış soba nimçəyinə aralıqlarla düzülər, əvvəlcədən qızdırılmış 190 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.
- # Soyuyunca ikram edilir.

Not. Ege peçenyəsi hazırlanmasında (sızma) zeytun yağı istifadə olunması təklif edilir.