



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

Üç Peçenye

Üç Kurabiye



- 1 Paket marqarin (250 qr)
- 2 Stəkan qarğadəli nişastası
- 1 Ədəd yumurta
- 1 Stəkan pudra şəkəri
- Yarım stkan süd
- 1 Paket qabartma tozu (10 qr)
- 1 Paket vanil
- Alabildiği qədər un
- 1 Yemək qaşığı kakao
- 1 Şirniyyat qaşığı toz zəncəfil
- 1 Şirniyyat qaşığı tarçın
- Üzəri üçün
- 1 Paket bittər şokolad
- 1 Yemək qaşığı süd
- Hindistan qozu

- # Otaq istisində yumuşamış marqarin çuxur bir qaba qoyular, üzərinə yumurta və süd əlavə olunar. Bir çırpıcı ilə hamar hal alana qədər çırpılar.
- # Qarışımın üzərinə pudra şəkəri, qarğadəli nişastası, qabartma tozu, vanil və orta sərtlikdə hal alana qədər un əlavə edilir.
- # Xəmir 3 bərabər hissəyə bölünər. 1 ci hissəyə kakao əlavə edilir, 2ci hissəyə tarçın və zəncəfil əlavə edilir yağrular, 3 hissə sadə buraxılar.
- # Hər parça mərdanə ilə çox incə olmaycaq şəkildə açılar, peçenye qəlini ilə kəsilər, yağlanmış soba nimçəyinə az aralıqlarla düzülər. 190 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış sobada sadə peçenyenin rinqi ağ qalacaq şəkildə bişirilər.
- # Peçenyələr soyuyarkən şokolad və süd, bir qəhvədana qoyular, qəhvədan da içi su dolu olan böyük qaba yerləşdirilər. Orta atəşdə şokolad əryinə və duru hal alana qədər qızdırılar.
- # Ərimiş şokolad peçenyələrin üzərinə tökülər. Şokolad soyumadan üzərinə hindistan qozu səpilər.

Not: Üç peçenyenin hazırlanmasında ağ şokolad istifadə oluna bilər, hindistan qozunun əvəzinə də incə döyülmü qoz səpilə bilər.