



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

## Yalnız Qəlblər

Yalnız Kalpler



- 1 Paket marqarin
- 2 Ədəd yumurta
- 12 Ədəd badam
- 1 Su stəkani pudra şəkəri
- 1 Su stəkani misir nişastası
- 4 Su stəkani un
- 1 Paket vanil
- 1 Paket qabartma tozu
- Örtmə Üçün;
- 40 qr. ağ şokolad
- 1,5 Su stəkani pudra şəkəri
- 1 Çorba qaşığı çiyələkli toz içəcək
- 6 Çorba qaşığı ilıq su

- # Ön hazırlıq olaraq iç badamlar, qaynar istilikdəki suda bir neçə dəqiqə tutular, çıxardılar, incə qabıqları soyular və çox incə döyülər.
- # Çuxur yoğurma kabına otaq istiliyində yumşalmış marqarin və pudra şəkəri qoyular, qarışdırılır.
- # Üzərinə yumurta əlavə olunur, bir az daha qarışdırıldıqdan sonra döyülmüş badam, qarğadeli nişastası, vanil, qabartma tozu qoyular.
- # Yoğurmağa başlanan xəmirə danlaq danlaq un qatılar.
- # Hazırlanan xəmir 10 - 15 dəqiqə istirahət etdikdən sonra 3 parçaya ayrılır.
- # Hər parça yarım santimetr qalınlığında açılar, ürək şəklindəki peçenye qalibi ilə kəsilər.
- # Peçenyələr yüngül yağlanmış soba nimçəsinə düzülər. 190 dərəcə əvvəldən isidilmiş sobada açıq rəng qalacaq şəkildə bişirilər.
- # Peçenyələr soyuyarkən üst örtməsi hazırlanar. Qəhvədana ağ şokolad qoyular, içində su qaynayan bir qabın içinə oturdular.
- # Şokolad əriyincə atəşdən alınar,soyuyunca üzərinə pudra şəkəri, çiyələkli toz içəcək və su qoyular, yaxşıca qarışdırılır.
- # Bir fırça köməyiylə, soyuyan peçenyelərə sürtülər. (Örtmə sürərkən donsa bir az istilədərək yumşadıla bilər.)
- # Tək ürəklərin quruması üçün nimçəyə yan-yana düzülər. Daha sonra xidmət qabına alınar.

**Not:** Peçenye ya da tortlara tətbiq olunan bu cür örtmələrə glazür adı verilər.