



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

Pərvanə

Pervane



Yarım paket marqarin (125qr)
1 Ədəd yumurta
1 Çay qaşığı qatıq
1,5 Çay stəkanə pudra şəkəri
Yarım çay stəkanı günəbaxan yağı
1 Paket vanil
1 Çay qaşığı qabartma tozu
1,5 Yemək qaşığı kakao
Alabildiği qədər un

- # İlk iş olaraq marqarin yaxmadan az atəşdə əridilər, soyumağa buraxılar.
- # Yoğurma qabına günəbaxan yağı, yumurta, pudra şəkəri, qatıq və ərimiş soyumuş marqarin qoyular, çəngəl ya da çırpıcı ilə yaxsıca qarışdırılar.
- # Üzərinə vanil, qabartma tozu və yoğurduqca ələnmiş un əlavə edilir. Orta sərtlilikdə bir xəmir əldə edilir.
- # Xəmir ikiye bölünər. Bir parçasına kakao əlavə edilir, yoğrular.
- # Ağ xəmir və kakaolu xəmir unlu zəmində, mərdanə ilə ayrı ayrı açılar, kiik çay stəkanı ağzı ilə yuvarlaq kəsilər.
- # Əvvəlcə ağ xəmir dəzgahın üzərinə qoyular, üzərinə 1 barmaq sürüşdürərək kakaolu yuvarlaq xəmir yerləşdirilər, onun üzərinə yenə bir barmaq sürüşdürərək ağ yuvarlaq xəmir qoyular, ən son yenə bir barmaq sürüşdürərək kakaolu xəmir qoyular.
- # Sürüşdürərək qoyulan 4 xəmir, ilk başlama nöqtəsindən itibarən rulo hazırlanar. Əldə edilən rulo xəmir kəskin bıçaqla ortadan kəsilər. Xəmirilər qurtarana qədər eyni proses həyata keçirilər.
- # Peçenyələr, kəsilən yeri alta gələcək şəkildə yağlanmış soba nimçəyinə az aralıqlarla düzülər.
- # Nimçə əvvəlcədən 190 dərəcə qızdırılmış sobaya qoyular. Ağ xəmirə sararana qədər bişirilər.
- # Peçenyələr sobadan çıxardılar, nimçədə soyudular, xidmət qabına düzülər.

Not: Pərvanə hazırlanmasında qətiyyən nişasta istifadə olunmaz. Nişasta xəmiri kövrəkləşdirir.