



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

## Un Peçenyəsi

Un Kurabiyəsi



- 1 Paket margarin
- 4 Qəhvə fincanı un
- 3,5 Qəhvə fincanı qarğıdalı nişastası
- 2 Qəhvə fincanı pudra şəkəri
- 1 Paket valilin
- 1 Tutam tuz

- # Əvvəlcə otaq istisində yumuşadılmış margarin və pudra şəkəri hamar bir hal alana qədər qarışdırılır.
- # Bu qarışıma digər ləvazimatlar əlavə olunaraq yoğrulur.
- # Düzgün bir qıvam alan qarışım soyuducunun alt rafında 1,5 - 2 saat dinləndirilir.
- # Qoz yekəliyində şəkilləndirilmiş kurabiyələr xəfif yağlanmış məcməyiyə düzülür.
- # 200 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış fırında fazla çəhraylaşacaq şəkildə bişirilir. Fırından isti çıxan kurabiyələrə pudra şəkəri səpilir, servis yapılır.

**Not:** Xəmir, qatıq aşamasında, azca gec toplana bilər.