



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

Tarçınlı Qozlu Peçenye

Tarçınlı Cevizli Kurabiye



1 Paket margarin
2 Stəkan pudra şəkəri
4 Stəkan un
3 Yumurta
1 Paket droj
1 Paket valilin
Üzəri üçün;
100 qr. qoz içi
1 Yemek qaşığı tarçın

- # 1 Yumurtanın sarısı ağından ayrılır.
- # 2 Yumurta və 1 yumurta sarısı, margarin, pudra şəkəri qarışdırılır.
- # Bu qarışımın üzərinə un, droj və valilin əlavə olunur. Özləşənə qədər yoğrulur.
- # Xəmindən qoz yekəliyində parçalar qopardılır.
- # Bu parçalar əvvəl yumurta ağına, sonra da qozla qarışdırılan tarçına batırılır. Kurabiyələr yağlanmış məcməyiye düzülür.
- # Əvvəlcədən qızdırılmış fırında 10 dəqiqə bişirilir.

Not: Bu kurabiyədə fırının çox qızmış olması lazım olduğu üçün, kurabiyələri yapmaya başlarkən fırın yaxılmalıdır. Fırının istisi ən az 210 dərəcə olmalıdır.