



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

Burgulu Peçenye

Burgulu Kurabiye



3,5 Stəkan qarğıdalı nişastası
1 Paket otaq istisində yumuşamış margarin
2 Yumurta
2 Stəkan pudra şəkəri
2 Stəkan un
1 Stəkan karbonat
2 Yemək qaşığı kakau

- # Nişasta xaric bütün ləvazimatlar qarışdırılır.
- # Nişasta bu qarışıma az-az əlavə olunur.
- # Əldə edilən xəmir ikiye bölünür, yarısına kakau əlavə olunur.
- # Ağ parçadan barmaq uzunluğunda çubuxlar yuvarlanır.
- # Kakaolu parçadan eyni şəkildə barmaq uzunluğunda çubuxlar yuvarlanır.
- # İki rəng çubuxlar əvvəl ucundan tutulur və bir-birlərinə dolandırılır, sonu da tutdurulur.
- # Burgular yağlanmamış məcməyiyə düzülür. Əvvəlcədən qızdırılmış 220 dərəcə fırında burguların ağıları sararmayacaq şəkildə bişirilir.

Not: Nişastanın az az əlavə olunmasının səbəbi, hamar və asan toplana bilməsi üçündür.