



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

Üzümlü Peçənyə

Üzümlü Kurabiye



Yarım paket margarin
2,5 Stəkan şəkər
2 Yumurta
1 Stəkan üzüm
1 Stəkan döyülmüş qoz
Alabildiği qədər un
Yarım paket droj
1 Paket valilin

- # Pudra şəkəri və margarin hamar bir şəkildə mikserlə qarışdırılır.
- # Üzüm və qoz əlavə olunur, biraz daha yoğrulur.
- # Qalan bütün ləvazimatlar əlavə olunur yoğurma işləri tamamlanır.
- # Xəmərdən istənilən yekəlikdə parçalar qoparılıb istənilən şəkil verilir.
- # Məcməyiye düzülür, 200 dərəcədə qızdırılmış fırında 17 -20 dəqiqə bişirilir.

Not: Kurabiyəyə valilin ilə bir limon qabığının rəndəsi də qoyula bilər. Margarin, pudra şəkəri və limon qabığı bərabər qarışdırıldıqdan sonra, başqa ləvazimatlar əlavə olunur.