



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

Portağallı Peçenye

Portakallı Kurabiye



200 qr. margarin ya da kərə yağı
1 Yumurta
2 Stəkan pudra şəkəri
1 Orta boy apilsin
1 Stəkan qarğıdalı nişastası
4 Stəkan un
1 Stəkan karbonat
1 Qəhvə fincanı şəkər

- # Bütün apilsin qabığı ilə rəndələnir, axşamdan 1 qəhvə fincanı şəkərlə yaşladılır.
- # Yağ şəkərlə qarışdırılır, yumurta, şəkərli apilsin, nişasta, un, pudra şəkəri, karbonat əlavə olunur.
- # Hamarsız bir qarışım olana qədər yoğrulur.
- # Əldə edilən xəmir soyuducuda 1 saat qədər dinləndirilir.
- # Xəmindən qoz yekəliyində parçalar qopardılır, avuc arasında yuvarlanıb, azca yaşladılır. Yağlanmış məcməyiyə kurabiyələr düzülür.
- # 200 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış fırında, çox çəhraylaşmadan bişirilir.

Not: Unun hamısını qarışığa atmaq əvəzinə, yoğurduqca əlavə etmək daha yaxşı nəticə əldə etməyi sağlar.