



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

Şokoladlı Peçenye

Çikolatalı Kurabiye



- 2 Yumurta
- 250qr. kərə yağı ya da marqarin (otaq istisində)
- 2 Stəkan qarğıdalı nişastası
- 3 Stəkan un
- 2 Stəkan pudra şəkəri
- yarım çay qaşığı duz
- 1 Stəkan qırılmış şokolod
- 1 Çay qaşığı karbonat
- 1 Paket valilin

- # Əvvəlcə yumurta, yağ və şəkər ÖZLƏŞƏNƏ qədər qarışdırılır,
- # Sonra duz əlavə olunur, Yavaş yavaş nişasta və un qatılaraq yoğrulur, karbonat atıb hamar bir xəmir əldə edilir.
- # Hazırlanan xəmirə qırılmış, şokolod əlavə olunur.
- # Şokolodun xəmirə bərabər olaraq dağılması gözlənilir.
- # Qoz yekəliyində parçalar qoparılır, avuc içinə yuvarlanır,
- # Yağlanmış məcməyiye düzülür.
- # Əvvəlcədən isidilmiş 200 dərəcə otaqda çox az çehrayı rəngdə bişirilir.

Not: Kurabiyəyə qırılmış şokolod əvəzinə satışda bulunan şokolod da qoyula bilər.