



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

Alacalı Peçenye

Alacalı Kurabiye



3,5 Stəkan qarğıdalı nişastası
Yarım paket otaq istisində margarin
1 Yumurta
1,5 Stəkan pudra şəkəri
1 Stəkan un
Yarım stəkan karbonat
1 Stəkan kakao
Yarım paket valilin

- # Margarinə şəkər və yumurta əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Qarışımın üzərinə az-az nişasta və un əlavə olunur.
- # Axırda valilin və karbonat qoyularaq hamarsız bir xəmir əldə edilir.
- # Xəmir ikiye ayrılır. Parçanın birinə kakao qoyularaq yoğrulur.
- # Beləliklə bir parça ağ, bir parça qəhvə rəngi xəmir əldə edilmiş olur.
- # Ağ parçadan yarım qoz yekəliyində parça qoparılır avuc içində yuvarlanır.
- # Qəhvə rəngi parçadan da yarım qoz yekəliyində parça qopardılır avuc içində yuvarlanır.
- # İki ayrı rəng parça birinə qarışmayacaq, ama yapışacaq şəkildə qarışdırılır. Xəmirlər qurtarana qədər eyni işləmlər sürdürülür.
- # Yağlanmış məcməyiyə düzülür. Əvvəlcədən çox qızdırılmış 200 dərəcə fırında 20 dəqiqə bişirilir

Not: Kurabiyanın bir tərəfi ağ, digər tərəfi qəhvə rəngi görünməlidir.