Hindistan Qozlu Peçenye

Hindistancevizli Kurabiye



2 Yumurta
1 Stəkan qarğıdalı nişastası
2 Stəkan pudra şəkəri
1 Stəkan hindistan qozu rəndəsi
yarım paket marqarin
Yarım paket qabartma tozu (5 qr)
1 Paket valilin
1 Çay qaşığı ucunda duz
Ala bildigi qədər un

1 Yumurtanın bütünü, bir yumurtanın sarısı, otaq istisində yumuşamış marqarin pudra şəkəri, duz qarışdırılır.
Üzərinə ələ yapışmayacaq şəkilə gələnə qədər un əlavə olunur, axırda qabartama tozu və valilin qoyulur, hamar olacaq şəkildə yoğrulur.
Xəmirdən fındık yekəliyində parçalar qopardılır, əvvəlcədən ayrılmış yumurta ağına batırılır, hindistan qozuna da bulandıkdan sonra yağlanmış ocaq məcməyisinə düzülür.
Əvvəlcədən qızdırılmış ocaqda ağ qalacaq şəkildə bişirilir,

Not: Ocaq, Kurabiyələrə şəkil verməyə başlandığı zaman yakılırsa hərarəti tam olacaqdır.

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 359 | Ad: Hindistan Qozlu Peçenye | Tarix: 29.03.2024 - 12:38