



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

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 bildiği qədər un

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

Not: Ocaq, Kurabiyələrə şəkil verməyə başladığı zaman yakılırsa hərərəti tam olacaqdır.