



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

Al Peçənye

Al Kurabiye



1 Ədəd yumurta
1 Çorba qaşığı pomidor tamatı
2,5 Stəkan un
yarım paket marqarin
Yarım stəkan rəndə ağ pendir
1 Çay qaşığı karbonat
1 Çay qaşığı duz

- # Otaq istisində yumuşayan marqarin, yumurtanın ağı, tamat ağ pendir yaxşıca qarışdırılır,
- # Üzərinə ələnmiş un, duz və karbonat əlavə olunaraq yoğrulur.
- # Xəmir 20 dəqiqə dinləndirilir
- # Xəmindən qoz yekəliyində parçalar qopardılır. Çubuq şəkli verilib, ikiyə qatlanır, burgu yapılır ya da istənilən şəkil verlərək ocaq məcməyisinə ayrılıqlı düzülür.
- # Üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürülür.
- # Əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə otaq 30 dəqiqə bişirilir.

Not: Pomidor tamatı yerinə bibər tamatlı qoyularaq, acılı al kurabiye hazırlana bilər.