Isqandinav Peçenyəsi

İskandinav Kurabiyesi



200 qr. margarin
2 Ədəd yumurta
2,5 Stəkan pudra şəkəri
2 Stəkan qarğıdalı nişastası
2,5 Stəkan un
1 Stəkan apilsin qabığı mürəbbəsi
1 Stəkan quru üzüm
Yarım stəkan yekə döyülmüş qoz
1 Paket valilin
1 Paket droj

Otaq istisində yumuşamış margarinə yumurta və pudra şəkəri əlavə olunur, yaxşıca qarışdırılır. Üzərinə nişastanın tamamı, unun yarısı qoyularaq yoğrulur, üzərinə qalan un, yoğrulduqca əlavə olunur, droj, valilin qatılır.
Üzərinə quru üzüm, qoz, suyu süzülmüş ve nazik doğranmış apilsin qabığı qoyulur. Çox yoğurmadan, sonra qatılan ləvazimatlar homojen dağılana qədər qarışdırılır.
Xəmir 15 - 20 dəqiqə dinləndirildiqdən sonra, qoz yekəliyində parçalar qoparılır, əvvəl top şəklində yuvarlanır, sonra hamburger köftəsi şəkli kimi, avuc arasında nazikləşdirilir.
Məcməyi yağlanmadan kurabiyələr düzülür. 190 dərəcə isti fırında 15 dəqiqə bişirilir.

Not: Bu kurabiyə Norveçə aid bir tərifdir.