



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

Aypara Peçenye

Hilal Kurabiye



- 1 Paket marqarin
- 2 Çay stəkanı pudra şəkəri
- 2 Stəkan un 1 Paket vanil
- 1 Paket qabartma tozu
- 1 Stəkan döyülmüş qoz
- 1 Yemək qaşığı pudra şəkəri

- # Otaq istiliyində yumuşamış marqarinə pudra şəkəri, yedizdirərək un və pakmaya əlavə olunar.
- # Xəmir yaxşıca yoğurulduqdan sonra üzəri bağlı olaraq 20 dəqiqə dinləndirilər.
- # Müddət sonunda xəmindən qoz böyüklüyündə parçalar alınar, barmaq ucları ilə, nəlbəki böyüklüyündə az oval şəkildə açılar
- # Kənarlarına qoz qyular, əvvəlcə rulo şəkildə qatlanar, uclarına basdırırlar, bükülərək aypara şəkli verilər. Aypara peçenyələr yağlanmış nimçəyə düzülər.
- # 190 dərəcə qızğın sobada, çox pəmbələşməyəcək şəkildə bişirilər.
- # 1 yemək qaşığı pudra şəkəri və 1 paket vanil qarışdırırlar, bir süzgeçə qoyular, sobadan çıxan isti peçenyelerin üzərinə ələnər.
- # Soyuduqdan sonra xidmət edilər.

Not: Vanil xəmirin içində də ola bilər ancaq, bu şəkildə istifadə olunarsa dadı daha da yaxşı olar.