



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

Şirin Peçenyə

Tırtıl Kurabiye



- 3 Ədəd yumurta
- 1 Paket marqarin
- 2 Çay stəkanı pudra şəkəri
- 1 Paket qabartma tozu
- 1 Paket valilin
- 1 Stəkan duru yağ
- 3 Stəkan un

- # 2 Stəkan pudra şəkəri dərin bir qaba qoyulur ortasına yumurtalar qırılır.
- # Biraz qarışdırdıqdan sonra otaq istisində yumuşanmış marqarin və duru yağ qılır, valilin və qabartma tozu əlavə olunur.
- # Qalan un yoğurduca əlavə olunur.
- # Qarışım kremə ponpasına qonur, yağlanmış ocaq məcməyisinə 4-5sm uzunluqunda sıkılır.
- # 170 dərəcə əvvəldən isidilmiş ocaqda çəhrayı rəngdə bişirilir.
- # Soyuyunca, günler sonra bilə qurtarla bilər.

Not: Tırtıl kurabiye xəmirin normal kurabiye xəmirindən biraz sıyıq(sulu) olur.