



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

Almalı Peçenye

Elmalı Kurabiye



Yarım paket marqarin
1 Stəkan duru yağ
1 Stəkanıqatıq
1 Stəkan pudra şəkəri
Yarım duroj tozu
1 Paket valilin
4 Stəkan un
3 Ədəd orta boy alma
2 Çorba qaşığı quru üzüm
1 Çorba qaşığı şəkər
1 Çay qaşığı tarçın

- # Otaq istisindəki marqarin pudra şəkəri ilə yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə duru yağ qatıq əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Bütün ləvazimatlar yaxşıca bir birini yedirincə yavaş yavaş un qatılır, en sonda valilin və qabartma tozu əlavə olunur.
- # Əldə edilən xəmir üzəri bağli olaraq gözləməyə bırakılır.
- # Bu arada almalar soyulur, rəndələnir, üzərinə toz şəkər və quru üzüm qoyulur orta alovlu ocaqda 5-10 dəqiqə bişirilir.
- # Almalı iç ocaqdan alınca içinə tarçın qatılır, soyudulur.
- # Dinlənən xəmindən, qozda biraz yekə parçalar alınır, Barmaq uclarıyla çay tabağından biraz daha yekə açılır.
- # Açılan xəmirin yarısına 1 çay qaşığı qədər soyulmuş almanın içi qoyulur poğaca kimi qatlanır.
- # Kurabiyələr yağlanmış məcməiyə düzülür. 180 dərəcə əvvəldən qızdırılmış ocaqda ağ rənkə bişirilir.
- # Ocaqdan çıxan isti kurabiyələrin üzərinə pudra şəkəri səpilir.
- # Soyuyunca servis açılır

Not: İstifadə edilən alma mayhoş olursa, kurabiyənin ləzzəti daha dəyişik olur.