



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

Kremli Peçenye

Kremalı Kurabiye



Kremi üçün:
1 Stəkansüd
1 Yemək qaşığı qarğadəli nişastası
5 Yemək qaşığı şəkər
1 Yemək qaşığı kakao
1 Paket vanil
Xəmiri üçün:
1 Paketmarqarin
1 Stəkan pudra şəkəri
3 Yemək qaşığı qatıq
3,5 Stəkan un
1 Paket qabartma tozu

- # Əvvəlcə krem hazırlanır, bunun üçün kiçik bir qazana soyuq süd, nişasta, şəkər və kakao qoyular, əvvəlcə soyuq olaraq qarışdırılır. Orta atəşli ocağa qoyular, davamlı qarışdıraraq pudinqin sərt qıvam alması sağlanar, ocaqdan alınır, vanil əlavə olunur, qarışdırılır, soyumağa buraxılır.
- # Digər tərəfdən xəmir yoğurma qabına otaq istisində yumuşamış marqarin və pudra şəkəri qoyular, iki ləvazimat yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə qatıq, un və qabartma tozu qoyular, hamar bir hal alana qədər yoğrulur.
- # Xəmirin üzəri bağlı olaraq 10 dəqiqə dinləndirilir.
- # Müddən sonra xəmindən qoz dan bir az böyük parçalar qopardılar, barmaq ucları ilə nəlbəki böyüklüyündə açılır. Xəmirin ortasına soyumuş kremdən 1 ədəd şiriniyyat qaşığı qədər qoyular, kənarlardan ortaya doğru büzdürərək xəmir bağlanır, ovuc arasında yuvarlanaraq top şəkli verilir.
- # Bu şəkildə təxminən 25 peçenye hazırlanır. Yağlanmış soba nimçəyinə düzülür.
- # Əvvəlcədən qızdırmış 200 dərəcə sobada açıq çəhrayı rəng alana qədər bişirilir. (15 dəqiqə).
- # Soba söndürülür, qapağı açılmadan peçenyeler 10 dəqiqə daha gözənilir.
- # Peçenyelersoyumadan üzərinə vanil ilə qarışdırılmış pudra şəkəri səpilir. Xidmət olunur.

Not: Peçenyelerin krmi mütləq nişasta ilə hazırlanmalıdır. Düyü unu cıvıq bir qıvam verəcəyi üçün, peçenyenin içində zəif durar.