



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

Şokoladlı Portağallı Peçenye

Çikolatalı Portakallı Kurabiye



- 1 Paket marqarin ya da kərəyağı
- 1 Ədəd yumurta
- Yarım su stəkani pudra şəkəri
- 1 Çay stəkani misir nişastası
- 1 Paket bitter şokolad (40 qr)
- Yarım portağal qabığı rəndəsi
- 1 Paket qabartma tozu
- Ala bildiyi qədər un
- 1 Şıqqıltı duz
- Üzəri üçün:
- 1 Ədəd portağalın suyu
- 1 Su stəkani pudra şəkəri

- # Otaq istiliyində yumşalmış kərəyağı, yumurta, nişasta, duz və pudra şəkəri barmaq uclarıyla qarışdırılır.
- # Üzərinə rəndənin incə kənarıyla şokolad və portağal rəndələnir. Unla qarışdırılmış qabartma tozu əlavə olunur.
- # Ən son ələ yapışmayan, orta sərtlikdə konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunaraq yoğrulur.
- # Əldə edilən xəmir 2 bərabər parçaya ayrılır. Çəlik şəkli verilərək 1 metr uzunluğunda diyirlənər.
- # Daha sonra bıçaqla 2 barmaq enində dilimlənər. İkinci parça da eyni şəkildə formalandırılır.
- # Peçenyələr yağlanmış nimçəyə düzülər. Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada 15 dəqiqə qədər bişirilər.
- # Bu vaxt pudra şəkəri və portağal suyu qarışdırılır.
- # Peçenyələr sobadan çıxar çıxmaz üzərinə portağallı qarışıq gəzdirilər.
- # Təxminən 1 saat sonra ikram edilə bilər.

Not: Peçenyenin açıq rəngdə olması seçilsə ağ şokolad istifadə edilə bilər.