



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

Fındıqlı Peçenye

Fındıklı Kurabiye



- 1 Paket marqarin
- 2 Çay stəkanı döyülmüş fındıq
- 3,5 Çay stəkanı pudra şəkəri
- 3 Çay stəkanı qarğadəli nişastas
- 3 Çay stəkanı un
- 1 Çay qaşığı qabartma tozu (pakhmaya)
- 100 qr. Südlü şokolad
- 3 Yemək qaşığı süd

- # Otaq istiliyində yumuşamış marqarin pudra şəkəri əlavə olunur, barmaq ucları ilə yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə yavaş yavaş, yoğurduqca un və nişasta əlavə olunur, hamar bir xəmir əldə edilir.
- # Xəmirin üzərinə, dişə gələcək böyüklükdə döyülmüş fındıq və pakhmaya əlavə olunur qarışdırılır.
- # Xəmir üzəri bağlı olaraq yarım saat dinləndirilir.
- # Dinlənən xəmindən qozdan bir az böyük parçalar alınar. İki ovuc arasında əvvəlcə top kimi yuvarlanar, sonra üzərinə basdırılaraq yastılaşıdırılır.
- # Yağlanmış nimçəyə bütün peçenyələr az aralıqla düzülür. (32 ədəd peçenye).
- # Əvvəlcədən qızdırılmış 175 dərəcə sobada çox az pəmbə rəng alıb, bir az çatlayana qədər bişirilir.
- # Peçenyələr soyuyarkən, kiçik bir qabın içinə şokolad qırılaraq qoyulur, üzərinə süd əlavə olunur. Qab içində su qaynayan başqa bir qabın içinə oturtulur.
- # Şokolad qabın içində əriyincə, soyumuş peçenyələrin yarısı batırılır, şokoladın quruması üçün peçenyələr, bir qızartma telinin üstünə qoyulur. Şokoladı quruyan peçenyələr xidmət edilir.

Not: Bu peçenye, şokolada batırmadan da olduqca ləzzətli bir ikramdır.