



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

Göbələk Peçenyəsi

Mantar Kurabiye



Yarım paket marqarin (125 qr.)
1 Ədəd yumurta
1,5 Armud stəkan pudra şəkəri
1,5 Stəkan un
1,5 Stəkan qarğadəli nişastası
1 Paket vanil
1 Çay qaşığı qabartma tozu (pakhmaya)
1 Çay qaşığı kakao

- # Otaq istiliyində yumuşamış marqarin, pudra şəkəri və yumurta bir qab içinə alınar, barmaq ucları ilə ləvazimatlar bir birinə yaxşıca yedizdirilər.
- # Qarışımın üzərinə ələnmiş un və nişasta, yoğurduqca əlavə olunar ən son vanil və qabartma tozu (pakhmaya) əlavə edilir.
- # Ələ yapışmayan bir az sərt bir xəmir əldə edilir və yarım saat dinlənməyə buraxılar. (Üzəri bağlı olaraq).
- # Dinlənən xəmindən qoz böyüklüyündə parçalar qopardılar, ovuc arasında yuvarlanar, yağlanmış nimçəyə ara buraxılaraq düzülər.
- # Bütün peçeniyələr bu şəkildə hazırlandıqdan sonra, soda şişəsi kimi kiçik bir cam şişə ələ alınar, şişənin ağzı əvvəlcə düzgün bir boşqabda bulunan kakaoya batırılar, sonra yuvarlanmış peçenyeyə basdırılar.
- # Bu şəkildə peçeniyələr dairə formasında kakao bulaşması əldə dilər.
- # Bütün peçeniyələrə tək-tək eyni qayda hayata keçirilər.
- # Əvvəlcə qızdırılmış 200 dərəcə sobada peçeniyələr ağ qalacaq şəkildə bişirilər. Soyuduqdan sonra xidmət olunar.

Not: Bu peçenyədə, kakao əvəzinə çox incə döyülmüş Antep fıstığı da istifadə oluna bilər.