



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

## Nöbət Peçenyəsi

Nöbət Kurabiyəsi



- 1 Paket marqarin (20 qr.)
- Yarım qəhvə ifncanı günəbaxan yağı
- 4 Çay qaşığı çiyələkli toz içəcək (yupi)
- 1 Ştəkan dan bir az çox pudra şəkəri
- 2 Ştəkan un
- 2 Ştəkan qarğadəli nişastası
- 2 Çay qaşığı qabartma tozu (pakmaya)
- 1 Paket vanil

- # Otaq istiliyində yumuşamış marqarin yoğurma qabına tökülər, üzərinə pudra şəkəri və çiyələkli toz içəcək əlavə olunar, barmaq ucları ilə yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə günəbaxan yağı, vanil, qabartma tozu, asta asta yedirərək un nişasta əlavə edilər, yoğrular.
- # Pəmbə rəngdə, orta yumuşaqlıqda bir xəmir əldə edilər. Üzəri bağılı olaraq soyuducunun alt rəfində 20 dəqiqə dinləndirilər.
- # Dinlənən xəmir dördə bölünər. Hər parça ovuc aralarında bezə hazırlanar, sonra düz bir zəmində oxlov kimi uzun qalın bir çubuq əldə edilər.
- # 2 barmaq aray ilə, bıçaqla çəp olaraq kəsilər. Digər 3 parçada eyni proses uyğulanar. Yağlanmı soba nıməyinə aralıqlı olaraq düzülər.
- # Əvvəlcədən çox qızdırılmış 200 dərəcə sobada pəmbə rəngi bozulmayacaq şəkildə çox qısa vaxt bişirilər. (10 dəqiqəyə qədər).
- # Soyuyunca xidmət edilə bilər. Sonrakı günlərdə istehlak edilərsə daha yaxşı olar.

**Not:** Bu peçenye əsli, rəng verici xususiyyəti olan nöbət şəkərindən hazırlandığı üçün bu adı almışdır.