



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

Sable Biskiviti

Sable Bisküvisi



150 qr. Kərə yağı
2 Ədəd yumurta
1 Stəkan pudra şəkəri
3,5 Stəkan un
1 Paket vanil
1 Çay qaşığı qabartma tozu
2 Çay stəkani döyülmüş fındıq

- # Sable biskiviti, yağın doğranaraq hazırlandığı bir peçenye növüdür.
- # Yağın qıyılması üçün, mövcud undan 1 stəkan kəsmə taxtasına qoyular, üzərinə az sərt kərə yağı qoyular, bıçaqla yağ incəcik qıyılar, bu arada unla qarışmış olar.
- # Qıyılmış kərə yağlı un, çuxur bir qarışdırma qabına alinar, üzərinə, 1 tam yumurta, bir yumurtanın sarısı, pudra şəkəri, qabartma tozu, vanil qoyulub, qarışdırılar.
- # Üzərinə qalan 2,5 stəkan un, yoğurduqca ələva olunar, hmar orta yumuşaqılıqda bir xəmir əldə edilər.
- # Xəmirin üzər nəmli bir bezlə örtülər. 45 dəqiqə dinləndirilər.
- # Dinlənən xəmir ikiye bölünər, hər parça mərdanə ilə yarım santimetr qalınlığında açılar. Çay stəkani ağzı ya da peçenye qəlibləri ilə xəmindən parçalar kəsilər.
- # Şəkilli kəsmə işi bitdikdən sonra peçenyeler əvvəlcə ayrılan yumurta ağına sonra döyülmüş fındığa batırılar, yağlanmış nimçəyə düzülər.
- # Əvvəlcədən çox qızdırılmış, 190 dərəcə sobada çox qızarmayacaq şəkildə bişirilər. (10-15 dəqiqə). Soyuyuncaxidmət edilir.

Not: Sable biskiviti, Qız Sənət Məktəblərini, Ev İktisadiyyatı bölümlərində yer alan təməl peçenye təriflərindəndir. Orijinali Stəkan ağzı ilə kəsilir.