Xəzinə Peçenyəsi

Define Kurabiyesi

150 qr. Marqarin
1,5 Çay stəkanı pudra şəkəri
5 Çay stəkanı un
2 Dolu yemək qaşığı qatıq
1 Paket vanil
1 Çay qaşığı qabartma tozu (pakmaya)
1,5 Yemək qaşığı kakao
1 Stəkan kiraz yada vişnə reçeli dənəsi

Yoğurma qabına taq istisində yumuşamış marqarin, pudra şəkəri və qatıq qoyular.
Ləvazimatlar barmaq ucları ilə bir birinə yedizdirildikdən sonra vanil, qabartma tozu və yoğurduqca yedirərək un əlavə olunar.
Xəmir hamar bir şəkil alınca iki bərabər parçaya ayrılar.
Bir parçasına kakao əlavə edərək yoğrular. Xəmir parçaları üzəri bağlı olaraq dinləndirilər.
Hər iki rəng xəmirdən, fındıqdan bir az böyük 30 ədəd parça alınıb yuvarlanar.
Əvvəlcə kakaolu parça nəlbəkidən bir az kiçik olacaq şəkildə barmaq ucları ilə açılar. Digər tərəfdə eyni şəkildə açılmış ağ parça, kakaolu parçanın üzərinə qoyular.
Üstdə bulunan ağ parçanın tam ortasına 2 ədəd kir az ya da vişnə mürəbbəsi mqoyular, ağzı büzdürülərək top .əkli verilər, bağlanan yer alta gələcək şəkildə yağlı nimçəyə düzülər.
Bütün peçenyelər eyni şəkildə hazırlanar, bir az aralıqlı olaraq nimçəyə düzülər.
Əvvəlcədən qızdırılmış sobada (180 dərəcə) 15-20 dəqiqə bişirilər.
Sobadan çıxıb, soyuyunca ikram edilər.

Not: Kiraz mürgüləməsi hazırlamaq üçün təxminən 60 ədəd təzə kirazın tumları çıxardılır, üzərinə 1 çay stəkanı toz şəkər tökülər. Bir gecə qapağı bağlı olaraqgözlədilər. Ertəsi gün kirazlar az buruşana qədər bişirilər. Ocaqdan alınınca dənələrin suynunun süzülməsi üçün süzgüdə 2-3 saat gözlədilib, istifadə oluna bilər. Artan suyu da bir az soyuq suyla sulandıraraq şərbət hazırlayıb içilə bilər.