



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

Bibərli Peçenyə

Biberli Kurabiye



- 1 Paket marqarin
- 5 Yemək qaşığı qırmızı pul bibər
- 2 Yemək qaşığı qatıq
- 4 Yemək qaşığı çökələk
- 1 Paket qabartma tozu (pəkməyə)
- Yarım şiriniyyat qaşığı duz
- 3 Stəkan un

- # Otaq istisində yumuşamış marqarin qarışdırma qabına qoyular, üzərinə qatıq əlavə olunur.
- # Marqarin və qatıq əl çırpıcısı ya da miksər köməyi ilə qarışdırılır.
- # Üzərinə çökələk və pul bibər əlavə edilir, bir az qarışdırıldıqdan sonra, ələnmiş un, duz və qabartma tozu qatılır.
- # Bütün ləvazimatlar özləşənə qədər yoğrulur. Sərt şəkllə yaxın bir xəmir əldə edilir.
- # Bibərli peçenyə xəmirinin üzəri bağlı olaraq 15-20 dəqiqə dinləndirilir.
- # Dinlənən xəmindən qoz böyüklüyündə parçalar alınır. Əvvəlcə ovuc arasında yuvarlanar, sonra üzərinə azca basdırılaraq yastılaşıdırılır.
- # Bütün peçenyələr bu şəkildə hazırlanar, yağsız soba nimçəyinə düzülər.
- # Nimçə əvvəlcədən birxeyli qızdırılmış 200 dərəcə sobaya qoyular.
- # Qurutmadan 10-20 dəqiqə bişirilər.
- # Sobadan çıxıb soyuduqdan sonra istehlak edilə bilər.

Not: Arzu edilərsə mövcud pul bibər ölçüsü bir az azaldıb, 1 şiriniyyat qaşığı acı bibər tamatı da əlavə edilə bilər.