



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

Bəyəndim Peçenyəsi

Beğəndim Kurabiyəsi



- 1 Paket marqarin
- 3 Stəkan un
- 1,5 Stəkan pudra şəkəri
- 2 Ədəd yumurta
- Yarım Stəkan toz şəkər
- 1 Paket vanil
- 1 Paket qabartma tozu
- 1 Stəkan qarğadəli nişastası

- # Yumuşaq marqarin dərin bir qaba qoyular, üzərinə yumurtalar qırılar, pudra şəkəri əlavə edilir.
- # Ləvazimatlar barmaq ucları ilə qarışdırılır.
- # Üzərinə nişasta, vanil, qabartma tozu və yoğurduqca un əlavə edilir.
- # Xəmir üzəri bağlı olaraq 15-20 dəqiqə dinləndikdən sonra 4 bərabər hissəyə bölünər.
- # Hər hissə çalışma dəzgahın üzərində, baş barmaq qalınlığından bir az daha qalın şəkildə silindir hazırlanar.
- # Silindir, şəkər səpilməmiş zəminin üzərində yuvarlanar. Bıçaqla 2 barmaq qalınlığında şəp olaraq kəsilər.
- # Digər qalan parçalar da eyni şəkildə tamamlanar, yağlanmış soba ninməyində bir az aralıqlı olaraq düzülər.
- # Əvvəlcədən qızdırılmış 200 dərəcə sobada pəmbə rəngdə bişirilər.
- # Sobadan çıxınca soyudular, xidmət edilər.

Not: Bəyəndim peçenyəsi hazırlanması asan, qədim bir tərifi.