



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

## Pişik Dili

Kedi Dili



125 qr. Marqarin  
Uç dörddebir stəkan pudra şəkəri  
2 Ədəd yumurta  
1 Çay qaşığı incə limon qabığı rəndəsi  
1,5 Stəkan ələnmis un  
1 Paket vanil

- # Dərin bir qaba otaq istisində yumuşamış marqarin qarışdırma qabına qoyular, üzərinə pudra şəkəri əlavə edilir, miksərlə ləvazimatlar məcun şəklinə gələncə qədər çırpılır.
- # Üzərinə birinci yumurta qırılır, qarışdırdıqdan sonra ikinci yumurta qırılır, yedirərək qarışdırılır.
- # Qarışımın üzərinə ələyərən un əlavə edilir, vanil və limon qabığı rəndəsi əlavə olunur, hamar yumuşaq bir xəmir hazırlanır.
- # Nimçəyə aliminyum folyo ya da yağlı kağız yayılır. əgər bu ləvazimatlar yoxsa nimçə yağlanır.
- # Pişik dili xəmiri incə uclu krem nasosuna qoyular 7-8 sm. Uzunluğunda çubuqlar nimçəyin aralığıyla sıxılır.
- # Nimçə əvvəlcədən qızdırılmış 180 dərəcə sobaya qoyular. Pişik dilləri az pəmbə rəng alana qədər bişirilər.
- # Soyuyunca xidmət olunur.

**Not:** Pişik dili çox məqsədli bir peçenyedir. Tort hazırlanmasında və dondurma kəarında istifadə oluna bilər.