



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

Kəsmə Biskvit

Kesme Bisküvi



Yarım paket marqarin
1 Stəkan ayran
1 Ədəd yumurta
1 Şiriniyyat qaşığı duz
1 Paket qabartma tozu (pəkmaya)
Alabildiği qədər un
Çörək otu

- # Yoğurma qabına duz və qabartma tozu qoyular, üzərinə yumuşaq marqarin əlavə olunaraq qarışdırılır.
- # Üzərinə yumurta ağı və ayranın yarısı qoyular, yoğurmağa başlanar.
- # Bir az yoğurunca, qalan ayran və yoğurduqca un əlavə edilir.
- # Yumuşamağa yaxın bər xəmir əldə edilir, üzəri bağlanar 15 dəqiqə dinlənməyə buraxılır.
- # Dinlənən xəmir iki bərabər parçaya ayrılır. Hər parça mərdanə köməyi ilə yarım sm qalınlığında açılır.
- # Ayrılan yumurta sarısı xəmirin bütün səthinə fırça ilə sürtülər.
- # Yarım kibrit qutusu böyüklüyündə iti bir bıçaq ya da xəmir ruleti ilə kvadrat kəsilər.
- # Kvadratlar yağlanmış soba nimçəyinə az aralıqlarla düzülər. Oralarına bir neçə dənə çörək otu buraxılır. Digər xəmir parçası da eyni şəkildə hazırlanar.
- # Əvvəlcədən qızdırılmış 190 dərəcə soba kəsmə peçeniyələr qoyular, tünd qırmızı rəng alana qədər bişirilər. Sobadan çıxıb soyuyunca xidmətə hazırdır.

Not: Bu peçenye kraker havasında olduğu üçün üzərinə yekə duz dənələri də səpilə bilər.