



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

Vişnəli Peçenye

Vişnəli Kurabiye



- 1 Stəkan təzə vişnə
- 2 Yemək qaşığı şəkər
- 1 Paket marqarin (250 qr)
- 1,5 Stəkan pudra şəkəri
- 3 Stəkan un
- 1 Stəkan qarğadəli nişastası
- 1 Paket vanil
- 1 Paket qabartma tozu
- Dördəbir çay qaşığı duz

- # Vişnələr yuyular, suyu süzildükdən sonra, tumları çıxardılar.
- # Üzərinə 2 yemək qaşığı şəkər səpilər, soyuducuya qoyular.
- # Soyuducuda bir gecə gözlətdikdən sonra, hər vişnə 4 parçaya kəsilər.
- # Yoğurma qabına otaq istisində yumuşamış marqarin qoyular, üzərinə pudra şəkəri və vişnənin soyuducuda olduğu vaxt buraxdığı suyu qoyular, barmaq ucları ilə qarışdırılar.
- # Üzərinə nişasta, qabartma tozu, vanil, duz atıb bir az yoğurduqdan sonra, un ələyərək yavaş yavaş əlavə olunar.
- # Hamar bir xəmir əldə edildikdən sonra, vişnələr əlavə edilər, əzmədn, vişnələr xəmirin hər tərəfinə yayılacaq şəkildə yoğrular.
- # Vişnəli xəmirin üzəri bağlanar, soyuducuda yarım saat dinləndirilər.
- # Dinlənan xəmir 4 parçaya ayrılar, dəzgahın üzərində, 2 barmaq qalınlığında yuvarlanar, çubuq əldə edilər, bıçaqla üçbucaq şəklində kəsilər.
- # Digər 3 xəmirde eyni şəkildə hazırlandıqdan sonra, yağsız soba nimçəyinə düzülər.
- # Əvvəlcədən qızdırılmış 185 dərəcə sobada, rəngini itirməyəcək şəkildə bişirilər. Sobadan çıxıb soyuyunca ikram edilər.

Not: Quru vişnə ilə də peçenye hazırlana bilər. Quru vişnə əvvəlcədən sulandırılıb sonra qayadılar, parçalara kəsilər, peçenye xəmirinə əlavə olunar.