



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

Pendirli Peçenye

Lorlu Kurabiye



- 1 Stəkan duzsuz lor pendiri
- 100 qr kərə yağı
- 1 Ədəd yumurta
- 2 Stəkan un
- 1 Stəkan buğda nişastası
- 1 Stəkan pudra şəkəri
- 1 Paket vanil
- 1 Paket qabartma tozu

- # Otaq istisində yumuşamış kərə yağı çuxur bir yoğurma qabına qoyular.
- # Üzərinə pudra şəkəri əlavə olunur, barmaq ucları ilə yaxşıca qarışdırılır.
- # Bu arada yumurtaların ağı sarısı bir birindən ayrılır. Yumurtaların ağı və pendir, pudra şəkərə kərə yağı qarışımına əlavə olunur
- # Xəmir 5-10 dəqiqə dinləndirildikdən sonra qozdan bir az kiçik parçalar alınır, ovuc arasında əvvəl top şəkli verilir sonra yuvarlaq sərcə barmağı uzunluğunda çubuq şəkli verilir.
- # Az yağlanmış sobaya peçenyeler aralıqlarla düzülür.
- # Üzərinə fırça ilə ayrılan yumurta sarısı sürtülür.
- # Nimçə əvvəlcədən qızdırılmış 180 dərəcə sobaya qoyular. Üzəri qızarana qədər bişirilir.
- # Sobadan çıxıb soyuyunca xidmət boşqablarına düzülərək ikram edilir.

Not: Hər zaman duzsuz lor pendiri bulmaq imkansız olub bilər. Duzlu lor pendiri axşamdan bol suya isladılaraq duzu alınır. O zaman bir stəkan əvəzinə 1,5 stəkan istifadə edilməlidir.