



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

## Qara Sevda

Karasevda



150 qr. Marqarin  
1 Ədəd yumurta  
1 Stəkan şəkər tozu  
Yarım qəhvə fincanı süd  
2 stəkan ufalanmış çovdar çörəyi  
3,5 stəkan un  
2 Ədəd şokoladlı vafli ( Cəmi 75 qr)  
1 Yemək qaşığı kakao  
1 Ədəd portağal qabığı rəndəsi  
Yarım paket qabartma tozu

- # Çuxur bir qaba şəkər, yumurta və süd qoyular, şəkər əriyənə qədər çırpıcı yada mikserlə qarışdırılır.
- # Üzərinə bayatlamış, çox incə ufalanmış çovdar çörəyi qoyular, əllə yaxşıca qarışdırılır.
- # Otaq istisində yumuşamış marqarin qarışığına əlavə olunur, yoğurmağa başlanar, ələnmiş un yavaş yavaş əlavə edilir. Xəmir ələ yapışmayacaq hal alınca, kakao, portağal qabığı rəndəsi və qabartma tozu əlavə edilir.
- # Ən son robotdan keçirilmiş şokoladlı vafli əlavə edilir.
- # Vafli xəmirin hər tərəfinə yayılacaq şəkildə əzmədən yoğrulur.
- # Xəmiri dinləndirmədən. Qozdan kiçik parçalar alınar. Ovuc arasında yuvarlanar, azca əllə basdırılır.
- # Hazırlanan peçenyələr yağlanmış soba nimçəyinə az aralıqlarla düzülür. Əvvəlcədən qızdırılmış 190 dərəcə sobayaya qoyular.
- # 15-17 dəqiqə bişən qara sevde peçenyələr sobadan alınar, soyuyunca kram edilir.

**Not:** Peçenyələrin içində şokoladlı vafli olması səbəbi ilə tika bir hal olması normaldır