



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

Badam Peçenyəsi

Badem Kurabiyesi



6 Stəkan badam
2 Ədəd yumurta
1 Stəkan şəkər
1 Ədəd limon qabığı rəndəsi
Şərbəti üçün:
Yarım stəkan şəkər tozu
2 Yemək qaşığı portağal suyu
Üzəri üçün:
Yarım stəkan pudra şəkəri

İlk iş olaraq şərbət hazırlanar, kiçik, çuxur bir qazana su, şəkər, və portağal suyu qoyular, bir dəfə daşana qədər qaynadılar, soyumağa buraxılar.

İç badamlar qaynar suda 5 dəqiqə gözlədilər, yumuşayan incə qabıqları çəkərək çıxardılar.

Soyulan badamlar əzərək ya da robotdan keçirərək un halına gətizdirilər. Qalın olarsa süzgəcdən keçirilər təkrar döyülər.

Hazırlanan badam ununun ortası quyu kimi hazırlanar, yumurta, şəkər və limon qabığı rəndəsi qoyular, yoğrular.

Dağılmayacaq bir qıvam alan xəmir, 3 parça bölünər. Hər parça dəzgah üzərində yuvarlanaraq çəlik şəkli verilər.

Yuvarlanan xəmir, kəskin bıçaqla iki barmaq qalınlığında kəsilər.

Soba nimçəyi yağlanar, kəsilən peçenyələr çox ara vermədən nimçəyə düzülər.

Nimçə, əvvəlcədən qızdırılmış 190 dərəcə sobaya qoyular. Açıq çəhrayı rəngdə sərtləşənə qədər bişirilər.

Peçenyələr sobadan çıxınca 10 dəqiqə dinləndirilər, orta istiykən tək tək əvvəlcə hazırlanan şərbətə batırılar, sonra pudra şəkərinə bulanar, xidmət boşqabına düzülər.

Not: Badam peçenyəsi, Əlcəzayirdə bayramlar və özəl günlər üçün hazırlanar.