



Vida

Vida



Yarım paket marqarin
Yarım çay stəkanı günəbaxan yağı
Yarım su stəkanı rəndə ağ pendir
1 Ədəd yumurta
3 -3,5 Su stəkanı un
2 Şiriniyyat qaşığı qırmızı bibər
1 Şiriniyyat qaşığı quru nanə
1 Çay qaşığı qabartma tozu
5 Diş sarımsaq

- # Çuxur bir yoğurma qabına otaq istiliyində yumşalmış marqarin, yumurta, rəndə ağ pendir qoyular.
- # Bu vəsaitlər yaxşıca bir-birlərinə yedirildikdən sonra 1 şirin qaşığı duzla döyülmüş sarımsaq, günəbaxan yağı, qırmızı bibər, quru nanə, qabartma tozu əlavə olunur, qarışdırılır.
- # Xəmir yoğurulmağa başlanar, ələnilmiş un yoğurduqca əlavə olunur, pendirin yağ nisbətinə görə un nisbəti nizamlanar.
- # Ələ yapışmayacaq orta yumşaqılıqda bir xəmir əldə edilər.
- # Xəmir ikiyə bölünər top edilər, üzəri bağlı olaraq 15 dəqiqə dinləndirilər.
- # Dinlən hər xəmir yarım santimetr qalınlığında oxlov ilə açılar. Açılan xəmindən orta barmaq qalınlığında və uzunluğunda lentlər kəsilər.
- # Lentlər iki tərəfindən tərs istiqamətlərə bükülərək burğu şəkli verilər.
- # Peçenyələr yüngül yağlanmış soba nimçəsinə düzülər. Əvvəldən hirsəndirilmiş 195 dərəcə sobada açıq çəhrayı rəngdə bişirilər.
- # Soyuyunca ikram edilər.

Not: İstifadə edilən ağ pendir yumşaq konsistensiyada olar və incə rəndələnirsə, vint peçenye üçün yaxşı nəticə alınar.