



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

## Mekik Peçenye

Mekik Kurabiye



200 qr. Marqarin  
2 Ədəd yumurta  
2 Stəkan rəndə ağ pendir  
4 Çay qaşığı süd  
2 ay qaşığı qabartma tozu  
Alabildiyy qədər un  
1 ay qaşığı duz  
Çörək otu  
Susam

- # Otaq istisində yumuşamış marqarinin üzərinə rəndələnmiş ağ pendir əlavə edilir, barmaq ucları ilə qarışdırılır. Üzərinə 1 tam yumurta və digər yumurtnın ağı, süd, bir az un, qabartma tozu, duz qoyular.
- # Xəmir yoğrulmağa başlanar, az az un əlavə edilir. Ələ yapışmayacaq, yumuşamağa yaxın bir xəmir əldə edilir.
- # Hazırlanan xəmir üzəri bağlanar, 30 dəqiqə qədər dinləndirilər.
- # Müddət sonunda xəmir 4 bərabər paraya bölünər, hər parça baş barmaqdan bir az qalın çubuq kimi yapılar.
- # Çubuğun üzərinə bir az basdıraraq yastılaşıdıraraq. Kəskin bir bıçaqla çəp kəsilərək, paxlava şəkli verilər.
- # Peçenyələr, yağsız soba nimçəyinə düzüləndən sonra üzərinə ayrılan yumurta sarısı sürtülər, çörək otu və susam səpilər.
- # Nimçə əvvəlcədən qızdırılmış 190 dərəcə sobaya qoyular, qızarana qədər bişirilər.
- # Soyuyunca xidmət hazırlanar..

**Not: Xəmirə duz əlavə edərkən pendirinin duzu dəqqətə alınmalıdır**