



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

Kartoflu Peççenye

Patatesli Kurabiye



10 qr. Kərə yağı
2 Ədəd orta boy kartof
Yarım stəkan qatıq
1 Ədəd yumurta
1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı pul bibər
1 Şiriniyyat qaşığı kimyon
1 Şiriniyyat qaşığı qabartma tozu
4-5 Dal cəfəri
Alabildiği qədər un

- # Kal kartoflar soyular, rəndənin incə tərəfi ilə rəndələnər. Üzərinə otaq istisində yumuşamış kərə yağı, yumurta və qatıq əlavə edib, qarışdırılır.
- # Qarışım pul bibər, duz, kimyon, bir miqdar un və qabartma tozu əlavə etdikdən sonra yoğurmağa başlanar.
- # Ələ yapışmayacaq, yumuşaq olana qədər un əlavə edilir, xəmir olmasına yaxın incə cəfəri yarpaqları əlavə edilir.
- # Xəmir üzəri bağlı olaraq yarım saat dinləndirilər, sonra 3 paraya bölünər.
- # Hər parça yarım santimetr qalınlığında mərdanə ilə açılar.
- # Siqaret piroğu hazırlanmasına olduğu kimi üçbucaq olaraq 12 parçaya kəsilər (Bu şəkildə 3 xəmindən cəmi 36 üçbucaq kəsilmiş olar).
- # Üçbucaq parçanın qalın tərəfindən başlayaraq rulo hazırlanar.
- # Uc qismi alta gələcək şəkildə yağlanmış nimçəyə aralıqlarla düzülər.
- # Kartoflu peçenyələr əvvəlcədən qızdırılmış 180 dərəcə sobada çəhrayı rəng alana qədər bişirilər.
- # Soyuyunca istehlak olunar.

Not: Kartoflu peçenye marqarinlə də hazırlana bilər, ancaq kərə yağı ilə kartof uyğun ləzzəti səbəbi ilə kərə yağ istifadə olunması məsləhət görülür