



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

## Kəkikli Peçenyə

Kekikli Kurabiye



- 1 Stəkan zeytun yağı
- 1 Stəkan qatıq
- 1 Stəkan rəndələnmiş yağlı ağ pendir
- 1 Ədəd yumurta ağı
- 1 Paket qabartma tozu (10qr)
- Yarım şiriniyyat qaşığı şəkər
- 1 Şiriniyyat qaşığı duz
- Alabildiği qədər un
- Üzəri üçün:
- 2 Şiriniyyat qaşığı kəkik
- Yarım şiriniyyat qaşığı qırmızı pul bibər
- 1 Ədəd yumurtanın sarısı
- 1 Yemək qaşığı süd

- # Zeytun yağı, qatıq, incə rəndələnmiş yağlı pendir və yumurtanın ağı çəngəlyə də çırpıcı ilə yaxşıca çırpılır.
- # Üzərinə duz, şəkər, qabartma tozu və ələ yapışmayacaq şəkildə yumuşaq bir xəmir əldə edənə qədər ələnmiş un əlavə edilir.
- # Xəmir dinləndirilmədən şəkilləndirilər. Xəmidən qozdan kiçik parçalar alınar, dəzgahın üzərində 4 barmaq uzunluğunda karandaş qalınlığında çubuqlar hazırlanar.
- # Çubuqlar çz ətrafında dçndürülər, uc qismi peçenyenin alt tərəfində gizlənər, yağlanmı soba niməyinə aralıqlarla düzülər.
- # Peçenyelerin üzərinə əvvəlcə yumurta sarısı süd qarışımı fırça ilə sürtülər, sorna döyülmüş kəkik qırmızı pul bibər qarışımı səpilər.
- # Nimçə əvvəlcədən qızdırılmış 170 dərəcə sobaya qoyular, peçenyələr çəhrayı rəng alana qədər bişirilər.

**Not:** Kəkikli peçenyə hazırlanmasında hər cür yağlı pendir istifadə oluna bilər, ancaq sərtləşdiricəyi üçün kaşar pendir istifadə olunmasl tövsiyə edilməz.