



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

Hicaz Pulu

Hicaz Pulu



200 qr marqarin
1 Ədəd yumurta ağ
1 Yemək qaşığı sirkə
Yarım stəkan süd
Alabildiği qədər un
Yarım şiriniyyət qaşığı karbonat
1 Şiriniyyət qaşığı duz
1 Şiriniyyət qaşığı qırmızı pul bibər
7-8 Dal cəfəri
Üzəri üçün:
1 Ədəd yumurta sarısı
1,5 Stəkan rəndələnmiş kaşar pendir

- # Otaq istisində yumuşamış marqarin, süd və yumurta aği dərin bir qaba qoyular, yaxşıca qarışdırılar.
- # Sirkə, karbonat, du və ələ yapı. mayacaq şəkllə gələnə qədər ələnmiş un əlavə edilər və yoğrular.
- # Xəmrinin rəngini pozmammaq üçün doğranmış cəfəri və qırmızı pul bibər ən son əlavə edilər.
- # Hazırlanan xəmirin üzəri bağlanar, yarım saat dinləndirilər.
- # Müddən sonunda dinlənən xəmirikiyə bölünər. Har parça mərdanə köməyi ilə bıçaq kürəyi qalınlığında açılar
- # Açılan xəmrin üzərinə yumurta sarısı fırça ilə sürtülər.
- # Ziqzaqlı ruletə yarım kibrit qutusu böyüklüyündə kvadrat şəkllində kəsilər.
- # Yağlanmış soba nımçəyinə aralıqsız olaraq yan-yana düzülər.
- # Əvvəlcədən qızdırılmış 185 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.

Not: Sirkə, peçenyenin gevrər olmasını təmin edər.