Kartuş Peçenyesi

Kartuş Kurabiyesi

200 qr. Marqarin
1 Ədəd yumurta
1 Ədəd yumurta sarısı
1 Stəkan pudra şəkəri
1 Stəkan qarğadəli nişastası
3 təkan un
1 Pkaet qabartma tozu (10 qr)
1 Paket vanil
Içi üçün
1 Kasə marmalad
Üzəri üçün
1 yumurtanın ağı
1 Stəkan hindistan qozu

Çuxur bir yoğurma qabına, otaq istisində yumuşamış marqarin, 1 yumurta, 1yumurtanın sarısı və pudra ş
Şəkəri qouylar, bir çırpıcı ilə ya da mikserlə ləvazimatlar krem halına gələnə qədər çırpılar.
Qarışımın üzərinə yoğurduqca ələnmiş un əlavə edilər, qabaetma tozu və vanil qatılar, ən son elavə edərək qarğadəli nişastası əlavə edilər, orta sərtlikdə bir xəmir əldə edilər.
Xəmir dinləndirilmədən qozdan kiik parçlar alınar, iki ovuc arasında yuvarlanar əvvəlcə yumurta ağına bulanar, sonra hindistan qozuna bulanar.
Bütün peçenyelər bu şəkildə hazırlanar, yağsız soba nimçəyinə aralıqsız düzülər.
Əvvəlcədən bir xeyli qızdırılmış 180 dərəcə sobaya qoyular.
Peçenyelər qızarmadan ağ qalacaq şəkildə bişirilər.
Peçenyelər sobadan çıxdıqdan sonra, 1 saat qədər dinləndirilər. Müddət sonunda bir peçenyenin alt qisminə marmalad sürtülər, digər peçenyelerde buna yapışdırılar. Bu şəkildə cəmi 30 peçenye əldə edilər.
Marmaladlar biraz quruyunca xidmətə hazır deməkdir.

Not: Yumurta ağını peçenyeye sürtərkən altına deydirməmək lazımdır, əksi tıqdirdə peçenye nimçəyə yapışar.