



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

Kartuş Peçenyəsi

Kartuş Kurabiyəsi



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

- # Çuxur bir yoğurma qabına, otaq istisində yumuşamış marqarin, 1 yumurta, 1 yumurtanın sarısı və pudra şəkəri qouylar, bir çırpıcı ilə ya da mikserlə ləvazimatlar krem halına gələnə qədər çırpılır.
- # Qarışımın üzərinə yoğurduqca ələnmiş un əlavə edilər, qabartma 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 peçenyələr bu şəkildə hazırlanar, yağsız soba nimçəyinə aralıqsız düzülər.
- # Əvvəlcədən bir xeyli qızdırılmış 180 dərəcə sobaya qoyular.
- # Peçenyələr qızarmadan ağ qalacaq şəkildə bişirilər.
- # Peçenyələr sobadan çıxdıqdan sonra, 1 saat qədər dinləndirilər. Müddət sonunda bir peçenyenin alt qisminə marmalad sürülər, digər peçenyələrdə buna yapışdırılar. Bu şəkildə cəmi 30 peçenye əldə edilər.
- # Marmaladlar biraz quruyunca xidmətə hazır deməkdir.

Not: Yumurta ağını peçenyeye sürərkən altına deyirməmək lazımdır, əksi tıqdirdə peçenye nimçəyə yapışar.