



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

## Sima Peçenyəsi

Sima Kurabiyəsi



150 Qr. marqarin  
1 Çay stəkani çirpilmış qatıq  
1,5 Çay stəkani pudra şəkəri  
1,5 Çay stəkani qarğadəli nişastası  
2 Ədəd yumurta  
1 Paket vanil  
Yarım çay qaşığı qabartma tozu  
Ala bildiyi qədər un  
Üzəri Üçün;  
2 Çorba qaşığı pudra şəkəri  
1 Kasa marmelad

- # Qarışdırma qabına, yumurtalar qırılır, üzərinə pudra şəkəri əlavə olunur, mikserlə ya da çirpiciylə vəsaitlər bir-birinə yedirilər.
- # Qarışığa otaq istiliyində yumşalmış marqarin və çirpilmış qatıq qatılar, bir az daha qarışdırılır.
- # Üzərinə misir nişastasası, qabartma tozu, vanil və yağurduqca danlaq danlaq un əlavə olunur.
- # Ələ yapışmayan, yumşağa yaxın bir xəmir əldə edilir.
- # Xəmir iki parçaya ayrılır, hər parça mərdanə ya da oxlovla bıçaq kürəyi qalınlığında açılır.
- # Açılan xəmir geniş bir su stəkani ağızıyla yumru şəkildə kəsilir.
- # Yumru xəmir parçalarının yarısı dərmən balonu ya da pomada qapağıyla üç yerindən dəlinerek oyuqlar edilir.
- # Oyuq olan və oyuq olmayan yumrular, yağsız soba nimçəsinə az aralıqlarla düzülür. Əvvəldən hirsəndirilmiş 185 dərəcə sobada saralmayacaq şəkildə qısa müddət bişirilər.
- # Bir kasaya pudra şəkəri qoyular, sobadan çıxan isti oyuqlu peçenyələr, pudra şəkərinə yaxşıca bulanar.
- # Soyuyan oyuqsuz peçenyeyə marmelad sürtülər, üzərinə pudra şəkərinə bulanmış, oyuqlu peçenyələr yüngül basdıraraq yerləşdirilər.
- # Ən son peçenyələrin oyuq qisimlərinə də daşıyarmadan marmelad doldurular.
- # Hazırlanan peçenyələr düz bir xidmət qabına düzülərək ikram edilir.

**Not:** Sima peçenyəsinə verilən ölçüdən çox qabartma tozu qoyulmamalıdır, çünki çox qabartma tozu qabararkən peçenyenin düz şəklini poza bilər.