



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

Balqabaqlı Peçenyə

Balkabaklı Kurabiye



2/5 Paket kərə yağı ya da marqarin (159qr.)
1 Çay stəkanı qarğadəli özü yağı
Yarım stəkan pudra şəkəri
1 Stəkan qatıq
1 Ədəd yumurta
1 Paket qabartma tozu (10 qr.)
1 Paket vanil
Alabildiği qədər un
İçə üçün:
1 Dilim (2 barmaq qalınlığında) balqabaq
2 Çay stəkanı şəkər tozu
Üzəri üçün:
2 Yemək qaşığı süd
1 Yemək qaşığı şəkər tozu

Əvvəlcə peçenyələrin içi hazırlanır, balqabağının qabığı soyulur, tumları çıxardılır, rəndənin yekə tərəfi ilə rəndələnər, qazana qoyulur, üzərinə 2 çay stəkanı şəkər qoyulur, qarışdırılır, az atəşli ocaqda qapağı açılmadan yarım saat bişirilər.

İç bişərkən xəmir hazırlanır. Kərə yağı da marqarin yaxmadan əridilər, soyudular. Üzərinə qarğadəli yağı, qatıq, pudra şəkəri və yumurta əlavə olunur, çəngəl ya da çırpıcı ilə yaxşıca çırpılır.

Qarışımaya vanil, qabartma tozu və ələ yapışmayacaq yumuşaq şəkllə gələnə qədər un əlavə olunur, yoğrulur.

Xəmir 20 dəqiqə dinlənməyə buraxılır. Bu arada bişən balqabaqlı iç soyumuş olar.

Dinlənen xəmindən qozdan bir az böyük parçalar qopardılır, barmaq ucları ilə nəlbəki qədər açılır. Ortasına balqabaqlı içdən bəs edəcəyi qədər qoyulur, ağız büzdürərək bağlanar, ovuc arasında yuvarlanar top şəkli verilər.

Balqabaqlı peçenyələr yağlanmış soba nimçəyinə aralıqlarla düzülər. Üzərinə əvvəlcə süd sürtülər, sonra şəkər səpilər.

Nimçə əvvəlcədən qızdırılmış 200 dərəcə sobada açıq çəhrayı rəngdə bişirilər.

Not: Balqabaqlı içə, 1 çay stəkanı qoz ləpəsi əlavə oluna bilər.