



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

Loxumlu Peçenye

Lokumlu Kurabiye



1 Paket marqarin (250 qr0
2 Çay stəkanı qatıq
2 Çay stəkanı pudra şəkəri
1 Ədəd yumurta ağı
1 Şiriniyyat qaşığı sirkə
5 Stəkan un
1 Paket vanil
1 Paket qabartma tozu
İçə üçün:
35 Ədəd kiik sadə loxum
Üzəri üçün:
1 Ədəd yumurta sarısı

- # Otaq istisində yumuşamış marqarin yoğurma qabına alınar. Üzərinə qatıq, pudra şəkəri, yumurta ağı və sirkə əlavə olunar.
- # Lavazimatlar, bir çırpıcı yada mikserlə hamar hal alana qədər qarışdırılar. Vanil, qabartma tozu və unun yarısı qarışımaya əlavə edilər.
- # Qalan un yoğurduqca az az əlavə edilər, orta sərtlikdə bir x Mir əldə edilər. Üzəri bağlı olaraq yarım saat dinləndirilər.
- # Xəmirdən təxminən 35 ədəd parça alınar. Parçalar əvvəl ovuc arasında top kimi yuvarlanar, sonra aaz unlanmış dəzgahda barmaq ucları ilə nəlbəki boyda açılar.
- # Açılan xəmirin tam ortasına loxum qoyular, kənarlardan ortaya tərəf toplayaraq yuvarlaq bir şəkil verilər.
- # Yağlanmış soba nimçəyinə az aralıqlarla düzülər.
- # Üzərinə yumurta sarısı sürtülər, əvvəlcədən qızdırılmış 200 dərəcə sobada çəhrayi rəng alna qədər bişirilər.

Not: Bu peçenyədə saqqızlı loxum da istifadə oluna bilər. Əgər istifadə olunsay xəmirə vanil qoyulmaz.