



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

## Yol Peçenyəsi

Yol Kurabiyəsi



150 qr. kərəyağı ya da marqarin  
1,5 Çay stəkani pudra şəkəri  
Yarım su stəkani qatıq  
1 Paket vanil  
Yarım paket qabartma tozu  
Ala bildiyi qədər un  
İçi Üçün;  
4 Ədəd quru əncir  
Yarım su stəkani süd  
2 Ədəd orta boy alma  
1 Ovuc döyülmüş qoz  
Üzəri Üçün;  
1 Paket bitter şokolad

- # 1 Axşam əvvəldən quru əncirlər bir neçə parçaya kəsilər, soyuq südün içinə qoyular.
- # Sabahısı günü almalar soyular, rəndələnir, kiçik bir qazana qoyular, üzərinə yumşalmış əncirlər əlavə edilər. Orta atəşdə çox bişməyəcək şəkildə bir neçə dəfə çevrilər, ən son qoz qatılar, ocaqdan alınar.
- # Çuxur bir kobud otaq istiliyində yumşalmış kərəyağı ya da marqarin, pudra şəkəri, qatıq qoyular, çəngəllə hamar bir hal sahəyə qədər çırpılar.
- # Qarışığa vanil, qabartma tozu və yumşağa yaxın bir konsistensiya əldə edənə qədər ələnilmiş un əlavə olunar, yoğurular.
- # Xəmindən fındıqdan bir az böyük parçalar alınar, dəzgahın üzərində barmaq uclarıyla, çay stəkani ağızı qədər açılar.
- # Açılan parça buz qəlibi kimi altı yumru bir qəlibə yerləşdirilər, içinə soyumuş almalı qarışıqdan kifayət qədər qoyular, sallanan parçalar toplanar, bağlanılar.
- # Peçenyenin yumru qisimi üstə gələcək şəkildə yağlanmış nimçəyə düzülər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 185 dərəcə sobaya verilər, rəngi çox qırmızı ola bilməyəcək şəkildə bişirilər.
- # Peçenyələr soyuyarkən üst şokoladı hazırlanar. Şokolad bir neçə parçaya qırılar, kiçik bir qəhvədana qoyular. Qəhvədanda içində su qaynayan başqa bir kobud oturdular və şokolad əridilər.
- # Əriyən şokolad neylon torbaya qoyular, kənarı çox kiçik kəsilər, soyuyan peçenylərin üzərində dairəvi xəttlər edilər.

Not : İç ləvazimatının çox suyu süzülməlidir. Əks halda peçenyələr çatlaq olar.