



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

Kedi Patisi

Kedi Patisi



250 qr kərə yağı
1,5 Çay stəkanı pudra şəkəri
1 paket bitter şokolad (80qr0
1 Paket vanil
Yarım çay qaşığı duz
1 Ədəd yumurta
Alabildiği qədər un
Üzəri üçün:
Yarım paket şokolad
1,5 Yemək qaşığı hindistan qozu
Arası üçün:
1 Çay stəkanı tünd cem

- # Xəmir üçün lazım şokolad kiçik parçalara bölünər, bir qəhvədana qoyular.
- # Qəhvədan da içində su qaynayan başqa bir qaba yerləşdirilər.
- # Kərə yağı, vanil, pudra şəkəri, yumurta, duz çuxur bir qaba qoyular, üzərinə ərimiş şokolad əlavə edilər, krem halına gələne qədər çəngəllə qarışdırılar.
- # Krem nasosundan sıxılacaq şəkildə bir xəmir olana qədər ələnmiş un əlavə edilər yoğrular. (çox da yumuşaq olamalı).
- # Xəmir böyük ulduz uclu krem nasosuna doldurular. Bu arada soba 185 dərəcə qızdırılar.
- # Soba nimçəyinə yağlı kağız sərilər, üzərinə 3 sm uzunluğunda aralıq verərək parçalar sıxılar. İsti sobada 5-10 dəqiqə bişirilər.
- # Peçenyələr soyuyunca, düz tərəflərinə cem sürtülər, digər peçenyələr yapışdırılar
- # Kedi patisinin uc qismi əvvəlcə ərimiş şokolada batırılar, sonra şokolad yaşkən hidistan qozuna bulanar.
- # Peçenyələr ızqara telində quruduqdan sonra ikram edilər.

Not: Kedi patisi, şokolad qatmadan, ağ rəngdə də hazırlana bilər.