



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

Marlon Peçenyəsi

Marlon Kurabiyəsi



- 1 Paket kərə yağı (250 qr)
- 1 Stəkan şəkər
- 1,5 Çay stəkanı süd
- 1 Ədəd yumurta
- 1 Ədəd yumurta ağı
- 1 Çay qaşığı qabartma tozu
- 6 Stəkan un
- İçə üçün:
- 1,5 Stəkan süd
- 2 Yemək qaşığı buğda nişastası
- 1 Ədəd yumurta sarısı
- Yarım stəkan şəkər
- Yarım limon qabığı rəndəsi
- Yarım şiriniyyat qaşığı tarçın
- 1 Paketsüdsüz şokolad (80 qr şokolad)

- # İlk, kərə yağı yandırmadan əridilər, soyumağa buraxılar.
- # Dərin yoğurma qabına, 1,5 çay stəkanı süd, 1 stəkan şəkər, 1 yumurta, 1 yumurtaq ağı, qoyular, şəkər əriyəne qədər mikserlə çırpılır (5 dəqiqə).
- # Bu arada qılaşmağa başlayan kərə yağı da mikserlə qısa müddət çırpılır.
- # Şəkərli qarışıma çırpılmış kərə yağı əlavə olunur, qabartma tozu qatılır və az az un əlavə edərək yoğrulur.
- # Xəmir bir neylona sarılır, soyuducunun alt rəfinə qoyular, 2 saat gəzlədilər.
- # Gözləmə sırasında peçenyenin içi hazırlanır. Bunun üçün qazana 1,5 stəkan soyuq süd, yumurta sarısı, şəkər və buğda nişastası qoyular.
- # Qazan az atəşə qoyular, çrpıcı ilə davamlı qarışdırılır, qıvama gəldiyində atəşdən alınır, tarçın və limon qabığı rəndəsi əlavə olunur, qarışdırılır, soyumağa buraxılır. Üzərinə qaymaq tutmaması üçün ara ara qarışdırılır.
- # Soyuducudan xəmir çıxardılar, ikiye bölünər. İlk parça mərdanə ilə bıçaq kürəyi qalınlığında açılır. Xəmirin üzərinə soyumuş içdən aralıq verərək qoz böyüklüyündə i qoyular.
- # İkinci xəmir parçası birinci xəmir böyüklüyündə açılır və birinci parçanın üzərinə qoyular (içlərin olduğu yer qabarıq olacaqdır) qabarıq yer ortada qalacaq şəkildə böyük çay stəkanı ağız ilə kəsilər.
- # Kənarlardan artan xəmirlər toplanır, soyuducuda bir müddət saxladıqdan sonra təkrar açılan eyni proses həyata keçirilər.
- # Marlon peçenyələr yağsız soba nimçəyinə aralıqsız düzülər. Əvvəlcədən qızdırılmış 180 dərəcə sobada yarım olaraq bişirilər.
- # Sobadan çıxan peçenyələrin ortalarına şokolad parçaları qoyular, təkrar sobaya qoyular çəhrayı rəng alana qədər bişirilər.

Not: Marlon peçenyəsinin tərifi Sicil™ yali bir aşbaza aiddir.