



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

Budaqlı Peçenye

Budaklı Kurabiye



150 qr marqarin
2 Ədəd yumurta
1,5 Stəkan şəkər tozu
1 Stəkan tumsuz kişmiş
1 Stəkan döyülmüş qoz
Yarım paket qabartma tozu (5qr)
1 Ədəd incə rəndələnmiş limon qabığı
Alabildiği qədər un

- # Yumurta və şəkər, çuxur bir qabda, yumurta əriyənə qədər yaxşıca çırpılar.
- # Qarışımın üzərinə otaq istisində yumuşamış marqarin və limon qabığı rəndəsi əlavə olunur, barmqa ucları ilə yaxşıca qarışdırılır.
- # Üzərinə ələ yapışmayacaq qıvama gələnə qədər ələnmiş un əlavə edilir, qabartma tozu qatılır.
- # Ən son yekə döyülmüş qoz və yuyulmuş, suyu süzölmüş üzüm əlavə olunur.
- # Bütün ləvazimatlar xəmirə yayılacaq şəkildə yoğrular. (qoz və üzüm xəmirin şəklini etkilərsə çox az un əlavə edilə bilər.).
- # Xəmindən qoz böyüklüyündə parçalar qopardılar, düzgün şəkil vermədən, olduğu kimi yağlanmış soba nimçəyinə aralıqlarla düzölər.
- # Bütün peçenyələr hazırlanıb nimçəyə düzöldükdən sorna 190 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış sobaya qoyular.
- # Budaqlı peçenyələr çəhrayı rəng alınca soba söndürölər, 2-3 dəqiqə sobada tutular. Sonra alınar.
- # Soyuyunca xidmət qabına qoyaraq ikram edilir.

Not: Budaqlı peçenye qızğın sobaya veriməz isə yayılar.