Cümə Peçenyesi

Cuma Kurabiyesi



Yarım paket marqarin (125Qr.)
2 Stəkan buğda nişastası
1 Stıkan un
1 Qəhvə fincanı quş üzümü
Alabildiyi qədər un
Yarım stəkan öudra şəkəri
1 Çay qaşığı karbonat
1 Çay qaşığı tarçın
Üzəri üçün:
1 Çay qaşığı süd
1 Yemək qaşığı incə doğranmış antep fıstığı

Ilk iş olaraq, quş üzümü ayırd olunar, 1 stəkan qədər suyun içində şişməsi üçün1 saat gozlədilər, suyun süzülməsi üçün süzgəcdən keçirilər.
Marqarini yaxmadan əridilər, az soyuyunca yoöurma qabına tçkülər, buğda nişastası və pudra şəkəri əlavə olunar.
Bir az yoğurduqdan sonra un, karbonat və qıvama gələcək qədər az az soyuq süd qatılar.
Almanın tez qararma xüsusiyəti olduğu üçün, xəmir yoğurma işinə fasilə verilər, alma soyular, zər şəklində doğranar.
Xəmirə doğranmış alma, suyu süzülmüş quş üzümü və tarçın qatılar. Almalar ızilməyəcək şəkildə yoörular.
Əldə edilən xəmir neylona sarılar, siyuducunun alt rəfində yarım saat dinləndirilər.
Müddət sonunda xəmir soyuducudan çıxardılar, qozdan bir az kiçik parçalar alınar, yuvarlanar, yağlanmış soba nimçəyinə aralıqlarla düzülər.
Peçenyelərin şəkilləndirmə prosesi qurtardıqdan sonra, üzərlərinə əvvəlcə fırça ilə süd sürtülər, sonra incə döyülmüş Antep fıstığı şəkər tozu qarışımı əlavə edilər.
180 dərəcə əvvəlcədən qızdılmış sobada pəmbələşənə qədər bişirilər

Not: Cümə peçenyesi hazırlanmasındaalmanın rəndələnməsi tçvsiyə edilməz. Rəndə alma, sulanacağı üçün peçenyenin qıvamını poza bilər.