Xurmalı Peçenye

Hurmalı Kurabiye



2 Stəkan incə doğranmış xurma
Yarım paket marqarin (125 qr)
Yarım srəkan döyülmüş qoz
Yarım stəkan düyü unu
1 Stəkan un
Alabildiyi qədər qarğadəli nişastası
1 Ədəd yumurta sarısı
1 Stəkan pudra şəkəri
1 Paket vanil
Yarım paket qabartma tozu
2 Yemək qaşığı kakao
Üzəri üçün:
1 Çay stəkanı hindistan qozu
1 Ədəd yumurta ağı

Yoğurma qabına itaq istisində yumuşamış marqairn, pudra şəkəri, 1 ədəd yumurta, 1 ədəd yumurta sarısı və süd qoyular, bulamac bir şəkil alana qədər qarışdırılar.
Üzərinə düyü unu, un, vanil, qabarmta tozu və kakao əlavə olunar, yoğurmağa başlanar. Ələ yapışmaycaq yumuşaq bir hal alana qədər qarğadalə nişastasə əlavə edilər.
Ən son incə doğranmış xurma və dişə gələcək şəkildədöyülmüş qoz əlavə edilər, xurmalar əzilməyəcək şəkildə yoğrular.
Xəmirdən qoz böyüklüyündə paralar qopardılar, oval şəkli verilər.
Peçenyelər əvvəlcə yumurta ağına sonra hindistan qozuna batırılar, yağlanmış soba nimçəyinə aralıqlarla düzülər.
Peçenye nimçəyi əvvəlcədən qızdırlmış190 dərəcə sobaya verilər, hindistan qozu bir az sararana qədər bişirilər.
Peçenyelər sobada soyuduqdan sonra ikram edilər.

Not. Düyü unu, peenyeyə gevrək ancaq sərt olmayan bir hal verər.