



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

Tahinli Peçenye

Tahinli Kurabiye



1 Çay stəkani günəbaxan yağı
1 Ədəd yumurta
1 Su stəkani iri döyülmüş qoz
2,5 Su stəkani un
1 Çay stəkani tahin
2 Çorba qaşığı bal
Yarım su stəkani pudra şəkəri
1 Paket qabartma tozu

- # Çuxur yoğurma qabına günəbaxan yağı, tahin, yumurta, bal və pudra şəkəri qoyular. Çırpıcı ya da çəngəllə hamar bir hal sahəyə qədər qarışdırılır.
- # Qarışığa yoğurduqca ələnmiş un əlavə olunur, qabartma tozu qatılır.
- # Xəmirin rənginin qaralmaması üçün ən son iri döyülmüş qoz əlavə edilir.
- # Xəmindən qoz böyüklüyündə parçalar qoparılır, əvvəl diyirlənər, sonra oval şəkli verilər, üzərinə basdıraraq yasstılaştırılır. (25 ədədpeçenye)
- # Hazırlanan tahinli peçenyelər, aralıqlı olaraq yağsız nimçəyə düzülər.
- # Əvvəldən 190 dərəcə isidilmiş sobada, çəhrayılaşana qədər bişirilər. Sobada soyudular.

Not: Xəmir, tahinin ehtiva etdiyi yüksək yağ nisbəti səbəbiylə çox yağlı kimi ola bilər, ancaq bişincə normal peçenye konsistensiyasını götürər.