



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

Tabak Peçenye

Tabak Kurabiyesi



- 1 Ədəd yumurta sarısı
- 2 Su stəkani un
- Yarım çay stəkani soyuq su
- 1 Çay stəkani pudra şəkəri
- 2/5 Paket marqarin (100 qr.)
- 1 Tutam duz
- Üzəri Üçün;
- 3 Çorba qaşığı ərik marmeladı
- 1 Çorba qaşığı toz şəkər
- 1 Ədəd yumurta ağı
- 1 Çay stəkani döyülmüş qoz
- 1 Çay stəkani nüvəsiz kişmiş

- # Yoğurma qabına ələnilmiş un köçürülər, ortası çuxurlaşdırılır.
- # Çuxura otaq istiliyində yumşalmış marqarin, yumurta sarısı, pudra şəkəri, duz və soyuq su qoyular.
- # Kənarlardakı unu ortaya yığaraq yoğurular, ələ yapışmayacaq bir xəmir əldə edilər. Üzəri bağlanılaraq 10 dəqiqə dinlən/istirahət etməyə buraxılır.
- # Xəmir dinlənərkən, üst vəsaiti olan yumurta ağı, döyülmüş qoz, nüvəsiz kişmiş, toz şəkər və ərik marmeladı qarışdırılır.
- # Dinlənlənən xəmir unlu zəmində, mərdanə ilə yarım santimetr qalınlığında açılır.
- # Xəmir geniş diametrlili su stəkani ağzı ilə kəsilər, yağlanılmış soba nimçəsinə az aralıq/dekabrlarla düzülər. (Bu vaxt soba 185 dərəcə istilikdə yandırılır.)
- # Bütün xəmir bitincə, üzərlərinə üst vəsait pay edilər, kənarlarda bir az boşluq qalacaq şəkildə yayılır.
- # Peçenyələr isti sobaya verilər, xəmir qisimi açıq çəhrayı rəng sahəyə qədər bişirilər.
- # Sobadan çıxarılır, soyuyunca ikram edilər.

Not: Üst vəsaitdə olan yumurta ağı, qarışıqın axmasına mane olar.