



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

Qırıntılı Peçenye

Kırıntılı Kurabiye



8 Dilim, hazır qızarmış çörək
150 qr. Kərə yağı ya marqarin
1 Çay stəkanı fındıq
1,5 Çay stəkanı pudra şəkəri
1 Ədəd yumurta
1 Yemək qaşığı hindistan qozu
1 Yemək qaşığı tarçın
1,5 Stəkan un

- # Qızarmış çörəklər havanda döyərək ya da robotdan keçirərək qırıntı halına gətizdirilər.
- # Bir tavaya qoyular, üzərinə 150 qr marqarin ya da kərə yağı əlavə olunur, ocaqda orta -az atəş arası tündləşənə qədər, qarışdıraraq qovrulur.
- # Üzərinə hindistan qozu və tarçın əlavə edilir soyumağa buraxılır.
- # Dərin yoğurma qabına 1 stəkan ələnmiş un qoyular, ortası hovuz kimi çuxurlaşdırılır.
- # Çuxura qovrulmuş soyumuş qarışım, pudra şəkəri, otaq istisində yumuşamış marqarin ya da kərə yağı, yumurta və bir az döyülmüş fındıq qoyular, yoğrulur.
- # Qıvama gəlməsi üçün, qalan yarım stəkan ələnmiş un az az əlavə edilir, yoğrulur.
- # əldə edilən xəmir iki bərabər paraya bölünər. Dəzgahın üzərində yuvarlanaraq çəlik şəklində verilir.
- # Çəlik şəklindəki xəmir, streçə ya da təmiz bir neylona sarılır, buzxanaya yerləşdirilər. Ən az 1 saat dinləndirilər.
- # Xəmir 1 saat sonra buzxanadan alınır, neylondan ıxardılır. (Bu arada soba 180 dərəcədə ayandırılır) kəskin bıçaqla bir barmaq qalınlığında dilimlənər.
- # Yağlanmış soba niməyinə peçenylər düzülər, 15-20 dəqiqə bişirilər. Soyuyunca ikram edilir.

Not: Çörək qırıntısı yaxşı qovrulmazsa peçenye sərt olmaz