Qəlyanaltı Peçenyesi

Kahvaltı Kurabiyesi



Yarım paket kərə yağı (125qg)
Yarım ay stəkanı dəmli soyuq çay
1 Çay stəkanı süd
1 Ədəd yumurta ağı
2 Kibrit qutusu qədər ağ pendir
10 Ədəd göy zeytun
8 Ədəd qara zeytun
1 Ədəd çarlistton bibər
1 Ədəd pamidor
3 Dilim kolbasa
4 Stəkan un
Yarım şiriniyyat qaşığı duz
1 Paket qabartma tozu (10 qr)
Üzəri üçün:
1 Ədəd yumurta sarısı
1 Yemək qaşığı süd

#Əvvəlcə hazırlıq olaraq, çay stəkana doldurular, soyumağa buraxılar. Zeytunları tumları çıxardılar, pamidorun qabığını soymadan tumları alınar, bibərlərin toxumları ayrılar, kolbasalarında qabığları soyular.
Bütün ləvazimatlar incə doğranar, ağ pendir çəngəllə əzilər yada rəndələnər.
Dərin yoğurma qabına otaq istisində yumuşamış kərə yağı, soyuq çay, süd, yumurta ağı, ağ pendir qoyular və barmaq ucları ilə ləvazimatlar bir-birinə yedizdirilər.
Üzərinə 3 stəkan un və qabartma tozu əlavə olunar, yoğrular. Çarliston bibər, pamidor, salam, göy və qara zeytun əlavə edilir, qalan bir stəkan un da əlavə olunar, ləvazimatlar əzilməyəcək şəkildə qısa müddət yoğrular.
Xəmir 10 dəqiqə üzəri bağlı olaraq dinləndirildikdən sonra, qozdan kiçik parçalar alınar və yuvarlanr.
Peçenyelər yağlanmış nimçəy düzülər. (Bu arada soba 190 dərəcəyə ayarlanar). Üzərlərinə yumurta sarısı və 1 yemək qaşığı süd qarışımı fırça ilə sürtülər.
#Nimə sobaya qoyular, üzəri qızıl rəngi alana qədər bişirilər (25 dəqiqə). Soyuyunca ikram edilər.
r.

Not: Qəlyanaltı çenyesinə arzuya görə kimyon, kəklik, qara bibər kimi ədviyyatlarda əlavə edilə bilə