



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

## Pəmbə Xəyallar

Pembe Hayaller



- 1 Paket marqarin (25qr)
- 1 Stəkan pudra şəkəri
- 3 Stəkan un
- 1 Paket vanil
- 2 Yemək qaşığı çiyələkli içəcək
- Yarım çay qaşığı duz

- # Otaq istisində yumşamış marqarin və pudra şəkəri, barmaq ucları ilə qarışdırılaraq bir birinə yedizdirilər
- # Üzərinə vanil, duz, yoğurduqca un əlavə edilər.
- # Hazırlanan xəmir 2 bərabər parçaya bölünər, yarisına toz çiyələkli yupi əlavə olunar. Xəmir pəmbə rəng alana qədər yoğrular. (qətiyyəən su və ya başqa ləvazimat əlavə edilməz)
- # Xəmir 10 dəqiqə üzəri bağlı olaraq dinləndirildikdən sonra, ağ xəmir iki bərabər parçaya bölünər. Pəmbə xəmirde eyni şəkildə ikiyə bölünər.
- # Ağ xəmir dəzgahın üzərində barmaq ucları iləşiriniyyat qabı böyüklüyündə açılar, üzərinə eyni boyda açılmış pəmbə xəmir qoyular.
- # Üst üstə olan xəmirilər əvvəlcə rulo hazırlanar, sonra iki rəng bir birinə qarışdırılmayacaq şəkildə incələşdirilər.
- # Bıçaqla yenə baş barmaq qalınlığında peçenyələr kəsilər.
- # Kəsilən tərəflər üst üstə gələcək şəkildə yağsız soba nimçəyinə aralıqlı düzülər.
- # Digər qalan iki xəmirde eyni proses həyata keçirilər.
- # 180 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış sobaya qoyular.
- # Soba qızğın olduğu üçün, 10-12 dəqiqədən çox tutulmaz, yeni ağ rəng sararmayacaq şəkildə bişirilər.
- # Sobadan çıxardılar arzu edildiyi vaxt istehlak oluna bilər.

**Not:** Pəmbə xəyallar, qabartma tozu istifadə olunmadığı üçün qabarmaz ancaq yayılar. Bu səbəblə nimçəyə aralıqlı düzülər.