



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

## Tıknaz

Tıknaz Kurabiye



200 Qr. marqarin  
1 Su stəkanı pudra şəkəri  
1 Su stəkanı qarğadəli nişastası  
2 Ədədyumurta  
4 Çorba qaşığı süd  
2 Çay qaşığı qabartma tozu  
1 Paket vanil  
3 Şorba qaşığı kakao  
1 Şiriniyyat qaşığı limon qabığı rəndəsi  
Ala bildiyi qədər un  
20 Ədəd iç badam

- # Əvvəlcə badamlar qaynar istilikdə olan suyun içində 2 - 3 dəqiqə gözlədilər, sudan alınaraq iç qabıqları soyular. Bıçaqla şaquli olaraq kəsilərək hər badam iki parçaya bölünər.
- # Otaq istiliyində yumşalmış marqarin və pudra şəkəri barmaq uclarıyla qarışdırılır, üzərinə yumurta, nişasta, süd, bir az un, vanil və qabartma tozu əlavə olunur.
- # Ələ yapışmayacaq yumşaq konsistensiyada bir xəmir əldə edənə qədər un əlavə olunaraq yoğrulur,
- # Xəmir iki parçaya bölünər. Parçanın biri digərindən bir az kiçik olmalıdır.
- # Kiçik xəmirə kakao və limon qabığı rəndəsi qatılır. Xəmirin hər tərəfinə kakaonun rəngi çıxacaq şəkildə yoğrulur.
- # Ağ xəmindən qoz qədər parça alınır, əvvəl ovuc arasında diyirlənər sonra basdıraraq yassıtılır.
- # Kakaolu xəmindən qozdan bir az kiçik parça qoparılar, diyirlənər, yüngül yassıtılır, ağ xəmirin ortasına qoyular. (Ağ xəmir kənardan görünəcək şəkildə.)
- # Kakaolu parçanın da üzərinə hazırlanan yarım badam üfqi olaraq, basdırılaraq yerləşdirilər.
- # Bu şəkildə hazırlanan peçenyələr yağsız soba nimçəsinə düzülər. Əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada ağıları saralmayacaq şəkildə qısa müddət bişirilər.
- # Soyuyunca ikram edilər.

**Not:** Bəstəboy, Türkiyənin cənub-şərq ellərində qısa və tımbul mənasını verən bir sifətdir.