



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

Spiral Peçənyə

Helezon Kurabiye



1 Paket marqarin (250 qr)
1,5 Stəkan pudra şəkəri
1 Ədəd yumurta
Yarım stəkan qatıq
1 Çay qaşığı karbonat
1 Paket vanil (5 qr)
Alabildiği qədər un
2 Yemək qaşığı kakao

- # Marqarin peçənyə hazırlanmasına başlamadan qabağ ən az 2 saat əvvəl otaq istisində gözlətmək
- # Yumuşayan marqarin uxur bir qaba alınar, üzərinə yumurta, pudra şəkəri və qatıq əlavə olunar, çəngəllə bütün ləvazimatlar qarışdırılır.
- # Üzərinə vanil, karonat və orta sərt qıvam alana qədər un əlavə edilir və yoğrulur.
- # Xəmir 2 bərabər parçaya bölünər, birini para kakao əlavə olunar, kakao tam qarışana qədər yoğrulur. İkinci parça sadə buraxılır.
- # Mərdanə köməyi ilə, kakaolu parça düzgün xidmət boşqabından bir az böyük olacaq ölçüdə açılır. Ağ parçada eyni böyüklükdə açılaraq kakaolu parçanın üzərinə yerləşdirilir.
- # Parça üst üstəyəkən çox basdırmadan bir neçə dəfə mərdanə ilə sıxışdırılır.
- # Açılmış peçənyə xəmiri, möhkəm bir şəkildə rulo hazırlanar.
- # İti bıçaqla 1 barmaq qalınlığında dilimlənər.
- # Peçənyələr yağlanmış soba nimçəyinə aralıqlarla düzülər, əvvəlcədən bir xeyli qızdırılmış 200 dərəcə sobaya qoyular.
- # Ağları sararmayacaq şəkildə qısa müddət bişirilər.

Not: Xəmiri daha kiçik və daha incə açaraq, kiçik ölçülü spiral peçənyələr əldə edilə bilər.