



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

## Göy Qurşağı Peçenyəsi

Gökkuşağı Kurabiyəsi



- 1 Paket marqarin (250 qr)
- 2 Stəkan qarğadəli nişastası
- 2 Stəkan un
- 1 Ədəd yumurta
- 1,5 Stəkan pudra şəkəri
- 1 Şiriniyyat qatığı çiyələkli toz içəcək
- 1 Şiriniyyat qaşığı kakao
- 4 Ədəd ispanaq yarpağı
- 1 Paket vanil

- # Otaq istisində yumuşamış marqarinin üzərinə yumurtanın sarısı və pudra şəkəri əlavə olunur, barmaq ucları ilə qarışdırılır.
- # Qarğadəli nişastası və un qarışımının üzərinə yoğurduqca əlavə olunur.
- # Xəmir 4 bərabər parya bölünər.
- # Birinci paryaya kakao, ikinci paryaya çiyələkli toz içəcək (Yupi) üçüncü parçaya robotdan keçirilmiş ya da çox kiçik incə doğranmış ispanaq yarpağı əlavə edilər, dördüncü parça sadə buraxılır.
- # Hər parça ayrı ayrı yoğrulur, bu şəkildə çəhrayı, yaşıl, qəhvə rənginə ağ xəmirlər əldə edilmiş olar.
- # Hər rəng xəmirindən ayrı ayrı yarım qoz böyüklüyündə parlar alınır, dəzgahın üzərində qarandaş incəliyində çubuqlar yuvarlanar.
- # 4 rəng çubuq bir birlərinə dəyəcək şəkildə yan-yanı düzülər, bşından və sonundan tutularaq aypara qurşağı şəkli verilir.
- # Peçenyenin üzərinə ayrılan, çırpılmış yumurta ağı fırça ilə sürtülər. Yağlanmış soba nimçəyinə aralıqlarla düzülər.
- # 200 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış sobada rəngi bozulmayacaq şəkildə bişirilər.

**Not:** Peçenylərin üzərinə yumurta ağı sürülməzsə fərqli rənglərdəki çubuqlar bir birindən ayrılır.