



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

Şəfdali Peçenye

Şeftali Kurabiye



300 qr. marqarin
2 Ədəd yumurta
1 Su stəkani pudra şəkəri
1 Su stəkani badam
2 Paket vanil
4,5 Su stəkani un
24 Ədəd meyvə yarpağı
Arası Üçün;
4 Çorba qaşığı kakaolu fındıq kremi
Üzəri Üçün;
3 Çorba qaşığı limonlu toz içəcək
1 Çorba qaşığı çiyələkli toz içəcək
1 Çay stəkani toz şəkər
4 Çorba qaşığı soyuq su

- # İç qabıqlarını soymaq üçün badamlar qaynar suda 2 - 3 dəqiqə gözlədilər, sudan çıxarılır, qabıqları çəkərək asanlıqla çıxarılır.
- # Soyulmuş badamlar robotdan keçirilər ya da havanda döyülər, toz halına gətirilər.
- # Otaq istiliyində yumşalmış marqarinin üzərinə pudra şəkəri, yumurta əlavə olunur, barmaq uclarıyla qarışdırılır.
- # Daha sonra vanil, döyülmüş badam və ələnilmiş un əlavə edilir.
- # Əldə edilən xəmir streç neylona sarılır, soyuducunun alt rəfində 1 saat gözlədilər.
- # Xəmir soyuducudan çıxarılır, şəkilləndirməyə başlamadan əvvəl soba 190 dərəcəyə nizamlanır.
- # Xəmindən qoz böyüklüyündə parçalar alınır, ovuc arasında diyirlənər, üzərinə yüngül basdırılır, yağsız soba nimçəsinə az aralıqlarla düzülər. (48 ədəd)
- # İsidilmiş sobada çox qızarmayacaq şəkildə bişirilər. Sobadan çıxarılır, soyumağa buraxılır.
- # Bu vaxt bir kasaya limonlu toz içəcək qoyular, üzərinə 3 şorba qaşığı soyuq su əlavə olunur. Digər kasaya vişnəli toz içəcək qoyular, üzərinə 1 şorba qaşığı soyuq su əlavə olunur. Düz bir qaba toz şəkər qoyular.
- # Soyuyan peçenyenin düz tərəfinə kakaolu fındıq kremi sürtülər, digər peçenyenin düz tərəfi yapışdıraraq yumru şəkil verilər.
- # Yumru peçenye əvvəl limonlu toz içkili suya batırılır, sonra bəzi yerlərinə dəyəcək şəkildə vişnəli toz içkili suya batırılır, ən son toz şəkərə bulanar.
- # Şəfdali peçenyenin üstdə qalacaq qisminə təmiz yuyunmuş hər hansı bir meyvənin yarpağı batar.
- # Bütün peçenyələr bu şəkildə edilir, qurununca ikram edilir.

Not: Daha kiçik peçenyələr edərək, sarı turuncu tonlarına rənglənisə ərik peçenyəsi hazırlanmış olar.