PETITE GOURMETS

TÜRK

Elmalı Kurabiye

Geleneksel Türk elmalı kurabiyesi - yumuşak hamur ve baharatlı elma iç harçla. Çay veya kahve ile mükemmel. Kolay ev yapımı tarifi.

30 min	20 min	50 min	6	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak yoğurt
- 1 bardak zeytinyağı
- 1 paket margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilin
- 6 elma
- 4.8 ons fındık
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 1 bardak şeker
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 3 bardak un

Yapılışı

1. **Hamuru hazırlayın**

   Büyük karıştırma kasesine 1 su bardağı yoğurt, 3 su bardağı un, 1 yemek kaşığı zeytinyağı ve 135 gr oda sıcaklığındaki margarini koyun. Malzemeler bir araya gelene kadar ellerinizle karıştırın, sonra hamur pürüzsüz olana ve yapışkan olmaktan çıkana kadar 2-3 dakika yoğurun. 1 paket kabartma tozu ve 1 paket vanilya ekleyip eşit dağılana kadar karıştırın.

2. Hamuru temiz mutfak bezine sarın ve iç harcı hazırlarken oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin.

3. **Elma iç harcını hazırlayın**

   6 elmayı rendeyinin büyük deliklerini kullanarak rendeleyin. Rendelenmiş elmaları ve 1 su bardağı şekeri orta ateşte orta boy tencereye koyun. Elmalar yumuşayana ve sıvının çoğu buharlaşana kadar ara ara karıştırarak yaklaşık 8-10 dakika pişirin.

4. Elmalara 1 paket kıyılmış fındık ekleyip sürekli karıştırarak 1 dakika daha pişirin. Ateşten alın, 2 yemek kaşığı tarçını karıştırıp tamamen soğuması için bir kenara koyun.

5. **Pişirme için hazırlayın**

   Fırını 180°C'ye ısıtın. 2 büyük fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. Dinlenmiş hamuru bıçak veya hamur kesici kullanarak 5 eşit parçaya bölün.

6 **Kurabiyeyi şekillendirin**

Bir hamur parçasını hafif unlanmış yüzeyde yaklaşık 3 mm kalınlığında, kabaca yuvarlak şekil oluşturacak şekilde açın. Çemberi bıçak veya pizza kesici kullanarak pizza gibi 12 üçgen dilime kesin.

7 Her üçgenin geniş ucuna 1 çay kaşığı soğumuş elma iç harcından koyun. Geniş uçtan başlayarak her üçgeni uca doğru sıkıca sararak hilal şekli verin. Dikiş yerini alta gelecek şekilde hazırlanmış tepsilere 2,5 cm arayla yerleştirin.

8 Tüm kurabiyeler şekillenene kadar kalan 4 hamur parçasıyla açma, kesme, doldurma ve şekillendirme işlemlerini tekrarlayın.

9 **Kurabiyeleri pişirin**

Fırın tepsilerini yarı sürede çevirerek, kurabiyeler üstten ve alttan hafif altın kahverengisi alana kadar 15-20 dakika pişirin. Vurulduğunda boş ses çıkardığında fırından çıkarın.

10 Kurabiyelerin tepsi üzerinde 5 dakika soğumasına izin verin, sonra tel rafta soğutmaya alın. Hala hafif sıcakken servis etmeden önce bol miktarda pudra şekeriyle serpin.

Besin Değerleri

285	4g	42g	12g	2g	18g	95mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Hamuru açmadan önce en az 30 dakika dinlendirin - bu hamurla çalışmayı çok daha kolay hale getirir ve yırtılmasını önler.

Elma iç harçını çoğu sıvı buharlaşana kadar pişirin, böylece ıslanmış kurabiye elde etmezsiniz ve şekillerini korurlar.

Hamuru eşit kalınlıkta ve çok ince değil açın - mükemmel doku dengesi için yaklaşık 3 mm kalınlık en iyisidir.

Kurabiyeyi fazla doldurmayın çünkü iç harç pişirme sırasında sızabilir ve kurabiyenin açılmasına neden olabilir.

Fırın tepsilerinizde yapışmazlık kağıdı kullanarak yapışmayı önleyin ve alttan eşit kahverengileşme sağlayın.

Pişirmenin son birkaç dakikasında kurabiyeları dikkatle izleyin - hafif altın sarısı olmalı, kahverengi değil.

En iyi görünüm ve tat için kurabiyeler hala hafif sıcakken pudra şekeriyle serpin.

Artan elma iç harçını buzdolabında bir hafta saklayın - yoğurt veya yulaf ezmesi için mükemmel bir sos olur.