

Limonlu Kurabiye

Parlak narenciye aromalı nefis Türk limon kurabiyeleri. Çay saati için mükemmel kolay ev yapımı tarif. İpuçları, çeşitleme ve saklama yöntemlerini öğrenin.

10 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

25 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK



Malzemeler

- 5 yemek kaşığı tereyağ
- 1 bardak pudra şekeri
- 1 paket vanilin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 bardak un
- 1 yumurta
- 3 yemek kaşığı taze limon suyu
- 1 limon

Yapılışı

1

Pişirmeye hazırlanın

Fırını 180°C'ye ısıtın. Fırın tepsisini pişirme kağıdıyla kaplayın.

- Kurabiye hamurunu hazırlayın**

Büyük bir kapta 5 yemek kaşığı tereyağını 1 su bardağı pudra şekeriyle elektrikli mikser kullanarak açık renk ve kabarık olana kadar yaklaşık 3-4 dakika çırpın.
- 1 yumurta ekleyin ve tamamen karışıp düzgün olana kadar yaklaşık 1 dakika çırpın.
- Tereyağı karışımına 1 su bardağı un, 1 paket kabartma tozu, 3 yemek kaşığı limon suyu ve 1 limonun kabuğu rendesini ekleyin.
- Tahta kaşıkla elle malzemeler yumuşak bir hamur halini alana kadar yaklaşık 30 saniye karıştırın. Fazla karıştırmayın.
- Hamuru soğutun**

Hamuru streç filmle sarın ve kolay şekil verebilecek kadar sertleşene kadar 30 dakika buzdolabında bekletin.
- Kurabiyeleri şekillendirin**

Hamuru buzdolabından çıkarın ve ellerinizle ceviz büyüklüğünde toplar yapın, her biri yaklaşık 1 yemek kaşığı hamur.
- Hamur toplarını hazırladığınız fırın tepsisine yayılmaya olanak sağlamak için aralarında 5 cm boşluk bırakarak yerleştirin.
- Kurabiyeleri pişirin**

Kenarları hafif altın sarısı olana kadar ama ortaları hala biraz yumuşak görününceye kadar 12-15 dakika pişirin.
- Fırın tepsisinde 5 dakika soğutun, sonra servis etmeden önce tamamen soğuması için tel rafa alın.

Besin Değerleri

282	4.7g	35g	9.3g	1g	18g	69mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En iyi lezzet için taze limon kullanın - taze limon suyu ve kabuğu rendesi, şişe limon suyunun veremeyeceği parlak, canlı bir narenciye tadı sağlar. Taze limon kabuğu rendesindeki yağlar, otantik lezzete ulaşmak için özellikle önemlidir.

Unu hassas bir şekilde ölçün, mutfak terazisi kullanarak ya da unu ölçü kabına kaşıkla doldurarak ve bıçakla düzelterek. Fazla un, istenen yumuşak dokudan yoksun kuru, sert kurabiyeler yapar.

Karıştırırmadan önce tüm malzemeleri oda sıcaklığına getirin. Bu, eşit karışımı sağlar ve hamurda topaklanmayı önler. Tereyağı, yumurta ve süt ürünlerini pişirmeden en az bir saat önce buzdolabından çıkarın.

Karıştırdıktan sonra hamuru en az 30 dakika soğutun. Bu, kurabiyelerin pişirme sırasında şeklini korumasına yardımcı olur ve fırında aşırı yayılmayı önleyerek daha düzgün kurabiyeler elde etmenizi sağlar.

Yapışmayı önlemek ve kolay temizlik sağlamak için fırın tepsilerinizi pişirme kağıdıyla kaplayın. Hamuru koymadan önce fırın tepsisinin oda sıcaklığında olduğundan emin olun, erken erime ve yayılmayı önlemek için.

Kurabiyeleri fazla pişirmeyin - kenarları tutmuş ve ortaları hala biraz yumuşak görünüyor olmalı. Fırından çıkardıktan sonra sıcak fırın tepsisinde pişmeye devam edeceklerdir.

Kurabiyeleri fırın tepsisinde uygun aralıklarla yerleştirin, pişirme sırasında yayılmaya olanak sağlamak için her kurabiye arasında yaklaşık 5 cm boşluk bırakın. Eşit boyut ve eşit pişirme için kurabiye kepçesi kullanın.

Kurabiyeleri tel rafa geçirmeden önce fırın tepsisinde 5 dakika soğumaya bırakın. Bu, parçalanmalarını önler ve aynı zamanda son dokuya ulaşmak için uygun soğumayı sağlar.