PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Şekerli Kurabiye

Tereyağı, şeker ve vanilya ile yapılan klasik Türk şekerli kurabiyeleri. Yumuşak, çiğneme dokusu ile dinlendirme gerektirmez!

30 min	10 min	40 min	8	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 bardak un
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 1 bardak şeker
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı vanilya özü

Yapılışı

1. **Pişirme hazırlığı**
   Fırını 175°C'ye (350°F) ısıtın. İki fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.
2. **Hamuru hazırlayın**
   Orta boy bir kapta 2 su bardağı çok amaçlı un, 1 çay kaşığı kabartma tozu ve 1 çay kaşığı tuzu karışana kadar çırpın.
3. Büyük bir kapta 1 su bardağı yumuşamış tereyağı ve 1 su bardağı toz şekeri elektrikli mikserle orta hızda 3-4 dakika hafif ve kabarık hale gelene kadar çırpın.
4. 1 yumurta ve 1 çay kaşığı vanilya özünü yaklaşık 1 dakika tamamen karışana kadar çırpın.
5. Un karışımını tereyağı karışımına ekleyin ve hamur bir araya gelene ve un çizgisi kalmayana kadar düşük hızda karıştırın.
6. **Şekillendirin ve pişirin**
   Kurabiye kaşığı veya yemek kaşığı kullanarak hamuru 4 cm'lik toplar halinde alın ve hazırlanmış fırın tepsilerine 5 cm aralıklarla yerleştirin.
7. Her topu avuç içinizle veya bardak tabanıyla yaklaşık 1 cm kalınlığında olana kadar hafifçe düzleştirin.
8. Kenarları hafif altın kahverengi olana ve orta kısımları henüz sertleşmiş ama hala yumuşak görünene kadar 10-12 dakika pişirin.

9 Kurabiyeleri fırın tepsilerinde 5 dakika soğutun, ardından servis etmeden önce tamamen soğuması için tel rafa aktarın.

Besin Değerleri

185	2g	24g	9g	0.5g	12g	140mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Tereyağı karışımına daha iyi karışması için oda sıcaklığında yumurta kullanın. Pişirmeden 1-2 saat önce yumurtaları buzdolabından çıkarın veya hızlıca oda sıcaklığına getirmek için 5-10 dakika ılık suda bekletin.

Maksimum kabarıklık elde etmek için tereyağı ve şekeri tam 3-4 dakika çırpın. Karışım solgun renkte olmalı ve hacim olarak gözle görülür şekilde artmalı - bu, bu kurabiyeleri özel kılan yumuşak dokuyu yaratır.

Un eklendikten sonra aşırı karıştırmaktan kaçının. Sadece un kaybolana kadar karıştırın, sert ve yoğun kurabiye olmasını önlemek için. Hamur bir araya gelmelidir ama yine de biraz dağınık görünmelidir.

Fırın tepsilerini yağlamak yerine pişirme kağıdı serin. Pişirme kağıdı, yayılmaya neden olabilecek ekstra yağ eklemeden yapışmayı önler ve kurabiye çıkarmayı kolaylaştırır.

Mutfağınız sıcaksa, şekil verilmiş kurabiyeleri pişirmeden önce 15 dakika dinlendirin. Bu, aşırı yayılmayı önler ve kurabiyelerin şekillerini korumasına yardımcı olur, özellikle kesme şekilleri için önemlidir.

Kenarları henüz sertleştiğinde ama orta kısımları hala biraz az pişmiş göründüğünde kurabiyeleri fırından çıkarın. Sıcak tavada pişmeye devam edecekler ve aşırı pişmeden mükemmel şekilde tamamlanacaklar.

Tel raflara aktarmadan önce kurabiyeleri fırın tepsisinde 5 dakika tamamen soğutun. Bu, fırın ısısından dolayı hala yumuşak ve kırılgan olan kurabiyelerin kırılmasını önler.