PETITE GOURMETS

AVRUPA

Tereyağlı Kurabiye

Klasik Danimarka tereyağlı kurabiye tarifi. Ağızda eriyen, vanilya aromalı butter cookies. Noel ve özel günler için mükemmel.

15 min	12 min	27 min	8	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 bardak un
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 1 bardak şeker
- 2 yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı vanilya özü
- 1 bardak pudra şekeri

Yapılışı

1. **Prepare the butter mixture**

   Beat 2 cups room temperature butter, 1 cup powdered sugar, and 1 teaspoon salt in a large bowl with an electric mixer until light and fluffy, about 3-4 minutes.

2. Add 2 egg yolks to the butter mixture and beat until fully combined and smooth, about 1 minute.

3. Mix in 2 teaspoons vanilla extract until evenly distributed.

4. **Make the dough**

   Add 1 cup all-purpose flour gradually while folding gently with a spatula, mixing just until a soft, non-sticky dough forms that holds together.

5. Shape the dough into a log, wrap tightly in parchment paper, and refrigerate for at least 1 hour or up to 2 hours until firm.

6. **Shape and prepare for baking**

   Preheat oven to 175°C (350°F) and line a baking sheet with parchment paper.

7. Remove dough from refrigerator and roll out on a lightly floured surface to 0.5 cm (1/4 inch) thickness.

8. Cut into desired shapes using cookie cutters and place on prepared baking sheet, spacing cookies 2-3 cm (1 inch) apart.

9 **Bake**

Bake for 10-12 minutes until edges are lightly golden and centers are set but still pale.

10 Cool cookies on the baking sheet for 5 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely before serving.

Besin Değerleri

145	2g	18g	7g	1g	8g	65mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Hamura un eklerken aşırı karıştırmaktan kaçının. Fazla karıştırma gluten gelişimini artırır ve kurabiyelerinizin sert çıkmasına neden olur. Sadece malzemeler birleşene kadar nazikçe karıştırın.

Tereyağının oda sıcaklığında olması önemlidir. Çok sert veya çok yumuşak tereyağı hamur kıvamını bozar. İdeal kıvam, parmağınızla bastırınca hafifçe iz bırakacak yumuşaklıktadır.

Hamuru buzdolabında soğutmayı atlamayın. Bu işlem hem hamuru şekillendirmeyi kolaylaştırır hem de pişerken kurabiyelerinizin şeklini korumasını sağlar. En az 1 saat, mümkünse 2-3 saat soğutun.

Fırın sıcaklığını önceden ısıtmayı unutmayın. 175°C'ye önceden ısıtılmış fırın, kurabiyelerinizin eşit pişmesini sağlar. Fırın termometresi kullanarak sıcaklığı kontrol etmek daha iyi sonuç verir.

Kurabiye kalınlığını eşit tutmaya özen gösterin. Yaklaşık 0.5 cm kalınlık ideal olur. Çok ince açarsanız kurabiyeler çabuk yanar, çok kalın açarsanız içi ham kalabilir.

Pişirme sırasında kurabiyelerinizi sık sık kontrol edin. Altın sarısı renk aldıklarında hazırdır. Fazla pişirmek kurabiyelerinizi sert yapar, az pişirmek ise dağılgan bir yapıya neden olur.

Fırından çıkardıktan sonra kurabiyelerinizi tepside 5 dakika bekletin. Sıcakken çok kırılgan olduklarından hemen kaldırmaya çalışmayın. Sonrasında soğutma tellerine alarak tamamen soğumalarını bekleyin.

Kaliteli vanilya özü kullanın. Yapay aromalar yerine doğal vanilya özü kullanmak, kurabiyelerinizin lezzetini önemli ölçüde artırır. Vanilya çubuğu kullanıyorsanız çekirdeklerini kazıyıp hamura ekleyin.