

Un Kurabiyesi

Geleneksel Türk un kurabiyesi - sadece 3 malzeme ile: tereyağı, un ve şeker. Ağızda eriyen kurabiye tarifi.

15 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

30 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK



Malzemeler

- 2 bardak un
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 3 bardak şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı vanilya öz

Yapılışı

1 Prepare the oven and pan

Preheat oven to 180°C (350°F). Line a baking sheet with parchment paper.

2 Make the dough

Place 1 cup butter and 1 teaspoon salt in a large mixing bowl. Beat with an electric mixer on medium speed until light and fluffy, about 2-3 minutes.

- 3 Add 2 cups sugar and 2 teaspoons vanilla extract to the butter mixture. Beat for another 1-2 minutes until well combined and pale.
- 4 Gradually add 3 cups flour to the butter mixture, mixing on low speed until just combined. The dough should hold together when pressed but still be slightly crumbly.
- 5 **Shape the cookies**
Scoop the dough into walnut-sized portions and roll into balls using your hands. You should have about 24 pieces.
- 6 Place the dough balls on the prepared baking sheet, spacing them 2 inches apart. Gently press each ball with your fingers to flatten slightly to about ½ inch thick.
- 7 **Bake the cookies**
Bake for 12-15 minutes, until the edges are lightly golden but centers still look pale. Do not overbake.
- 8 Cool on the baking sheet for 5 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely before serving.

Besin Değerleri

510	6.8g	45g	30.6g	1.5g	12g	355mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Kolay karıştırma ve doğru doku için oda sıcaklığında tereyağı kullanın. Soğuk tereyağı pürüzlü hamur yapar, eritilmiş tereyağı ise kurabiyeyi çok yağlı yapar.

Un eklendikten sonra hamuru fazla karıştırmayın. Malzemeler bir araya gelene kadar karıştırın, sert kurabiye olmasını önlemek için.

Şekil verilmiş hamuru pişirmeden önce mutlaka 1-2 saat buzdolabında dinlendirin, yayılmasını önlemek ve pişirme sırasında şeklini korumak için.

Her parti için soğuk fırın tepsisi kullanın. Sıcak tepsi hamurdaki tereyağının çok hızlı erimesine neden olur ve yassı kurabiyeler çıkar.

Eşit pişirme için tüm kurabiye parçalarını aynı boyutta yuvarlayın. Tutarlılık için küçük dondurma kepçesi veya ölçü kaşığı kullanın.

Yüksek tereyağı içeriği nedeniyle mükemmel altın renginden fazla pişmişe çabuk geçebildikleri için pişirme sırasında kurabiyeleri dikkatle takip edin.

Kurabiyeler sıcakken çok narin olduğu için kırılmayı önlemek amacıyla aktarmadan önce fırın tepsisinde 5 dakika soğumalarını bekleyin.

Yapışmayı önlemek ve narin dokularını korumak için katmanlar arasına pişirme kağıdı koyarak hava geçirmez kapta saklayın.