PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Zencefilli Pekmezli Kurabiye

İç kısmı yumuşak, dış kısmı gevrek melasli zencefilli kurabiyeler. Karamelize melas aroması ile mükemmel baharatlanmış bayram kurabiyeleri. Kolay ev yapımı tarif.

15 min	25 min	40 min	8	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 4 bardak un
- 0 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı toz zencefil
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı karanfil
- 1 paket vanilin
- 150 g tereyağ
- 3 bardak şeker
- 2 bardak pekmez
- 1 yumurta
- 1 tutam tuz

Yapılışı

1. **Fırını ve kuru malzemeleri hazırlayın**

   Preheat oven to 350°F (175°C). In a large bowl, whisk together 3 cups flour, 1 teaspoon baking soda, 1 teaspoon ground ginger, 1 teaspoon cinnamon, and 1 pinch salt until evenly combined.

2. **Islak karışımı yapın**

   Ayrı bir büyük kapta, 150g yumuşatılmış tereyağını açık ve kabarık olana kadar çırpın, elektrikli mikser ile orta hızda yaklaşık 3-4 dakika. 1 yemek kaşığı melas ve 1 yemek kaşığı bal ekleyerek pürüzsüz ve iyi karışana kadar çırpın.

3. 1 yumurtayı tamamen karışana kadar çırpın. Un karışımını tereyağı karışımına üç kerede ekleyin, her eklemeden sonra düşük hızda yumuşak bir hamur elde edene kadar karıştırın.

4. **Hamuru soğutun**

   Hamuru streç filmle sıkıca sarın ve açmaya yetecek kadar sertleşene kadar en az 1 saat buzdolabında bekletin.

5. **Kurabiyeleri açın ve kesin**

   2 pişirme tepsisini parşömen kağıdıyla kaplayın. Hafifçe unlanmış yüzeyde soğutulmuş hamuru ¼ inç kalınlığında açın. Kurabiye kalıplarıyla istenen şekillerde kesin ve hazırlanmış tepsilere aralarında 5 cm boşluk bırakarak yerleştirin.

6 **Kurabiyeleri pişirin**

Kenarları hafifçe altın renkli olana ve merkezleri pişmiş ama hala yumuşak görünene kadar 10-12 dakika pişirin. Kurabiyeler dokunulduğunda hafifçe geri dönmeli.

7 Pişirme tepsilerinde 5 dakika soğutun, ardından servis yapmadan veya saklamadan önce tamamen soğuması için tel rafa alın.

Besin Değerleri

185	3g	32g	6g	1g	18g	145mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Kurabiye hamurunu yuvarlayıp kesmeden önce en az 1 saat buzdolabında bekletin. Bu aşırı yayılmayı önler ve kurabiyelerin pişirme sırasında şeklini korumasına yardımcı olur.

Daha iyi karışım için oda sıcaklığındaki malzemeleri kullanın. Tereyağı ve yumurtaları optimum karıştırma sonuçları için pişirmeden 30-60 dakika önce çıkarın.

Bu kurabiyeleri fazla pişirmeyin - fırından çıkardığınızda merkezleri hala hafif yumuşak görünmeli. Sıcak tavada pişmeye devam edecekler.

Ekstra yumuşak kurabiyeler için hafif az pişirin ve kalan ısının pişirme işlemini tamamlamasına izin verin. Daha gevrek kenarlar için 1-2 dakika daha uzun pişirin.

Yapışmayı önlemek ve fazla un eklemeden eşit kalınlık sağlamak için kurabiye hamurunu parşömen kağıdı arasında açın.

Kurabiyeler pişirme sırasında yayılacağından, özellikle hamur çok sıcaksa, pişirme tepsisinde aralarında en az 5 cm boşluk bırakın.

Soğumuş kurabiyeleri hava geçirmez kapta bir dilim ekmekle birlikte saklayarak yumuşak dokularını koruyun ve çok gevrek olmalarını engelleyin.

Melas ölçerken önce ölçü kabınızı yemeklik spreyle püskürtün - bu yapışkan melasın kolayca kaymasını sağlar ve doğru ölçüm yapar.