



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMERİKANER

Kullanılacak Malzemeler

30gr. tereyağı veya margarin
1 fiske tuz
20-25gr. tozşeker (1 veya 1,5 çorba kaşığı)
1 yumurta
1 vanilya
125-140gr. un
1,5 tatlı kaşığı kabartma tozu
50ml. süt

Hazırlanma Şekli

- Tereyağını krem haline gelene kadar karıştırın. Şeker, vanilya ve tuz ile birlikte çırpın. Yumurtayı ve aromayı ekleyerek yaklaşık 1 dakika hepsini yüksek hızda çırpmaya devam edin.

2- Unu ve kabartma tozunu karıştırın. Biraz süt, biraz un şeklinde aşamalı olarak bütün malzemeyi yumurtalı karışıma yedirin. Ne çok sert, ne de fazla akışkan olmayan bir hamur elde edeceksiniz. Yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye iki kaşık yardımıyla hamurdan yuvarlak toplar koyun. Hamur zaten tepsiye koyduğunuz anda minimal yayılacak ve yerleşecek. Islak bir bıçakla kenarlarını düzeltin ve yuvarlak hale getirin.

3- Önceden 180-200° C'de ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

(İlk 15 dakika geçtikten sonra fırını açıp üzerlerine süt sürün.)

4- Kurabiyeleri tel üzerinde soğutun.

5- Pudra şekerini azar azar limon suyuyla karıştırın. Diş macunundan biraz daha ince ve akıcı bir kıvama gelene kadar limon suyu ekleyebilirsiniz. Eğer renklendirmek istiyorsanız, farklı tabaklarda istediğiniz renkle hazırlayın.

(Pudra şekerli glazür çabuk donuyor. Biraz hızlı çalışmakta ve glazürü sık sık karıştırmakta fayda var).

6- Kurabiyeleri çevirin ve 1-1,5 tatlı kaşığı kadar beyaz glazürden sürün. Kaşığın sırtıyla düzeltin. Renkli glazürleri arzuunuza göre kullanın ve kürdan yardımıyla hafifçe şekiller yapın.

(Kurabiyenin üzerine sürülmüş glazürün donma süresi yaklaşık 5-10 dakika.)

NOT: Kurabiyeler fırında bazen gereğinden fazla yayılabilirler. O yüzden fırının önceden ısınmış olması, tereyağının eritilmemesi ve unun miktarı önemli. Ayrıca süsleme esnasında dikkat etmek lazım. İlk deneme hemen tutmayabilir. Ama eliniz glazürün kıvamına alışınca her şey çok kolay geliyor. Bir de bazı süsleme şekillerini tutturabilmek için glazür kıvamlarının farklı olması gerekiyor.