



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

İYİ BİR KURABİYEDE ARANILAN ÖZELLİKLER

Kurabiye hamurlarında temel ilke, yağın nişasta granüllerinin etrafını sararak su geçirmeyen bir tabaka oluşturmaktır. Çünkü nişasta granülleri su çekmezler ve gluten kompleksi oluşumunu engellerler. Böylece ürün kabarması önlenir. Sıvı miktarı az olduğundan gluten oluşumu ve nişastanın jelatinize olması söz konusu değildir. Gluten kompleksi olmadığı için gevrek ve katmerli bir yapı elde edilir.

Kurabiyeler, gevrek olmalı ve ağızda dağılmalıdır.

Karbonat ve yumurta kullanılan ürünlerde, karbonat ve yumurta kokusu olmamalıdır.

Ürünün özelliğine göre renk beyaz veya pembe renkte olmalıdır.

