



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURABİYELER

Milli Eğitim Bakanlığı

Kurabiye'nin sözlük anlamı; un, yağ, badem, fıstık vb. ile yapılan, şekerli ve küçük çöreklerdir. Kurabiye, gevrek kurabiyelerden içi yumuşak bezelere, hafif madenlerden, tereyağlı ve parça çikolatalı kurabiyelere, bar kurabiyelere kadar tatlı ve tuzlu lezzetleri barındıran geniş bir aileyi temsil eder.

Kurabiye yapımına nasıl başlandığı, zaman içinde kaybolan bir bilgidir. Romalılar, un ve suyu macun kıvamına gelinceye kadar kaynattıktan sonra yağda kızartarak balla servis ettikleri kurabiye benzeri yiyecekler pişiriyorlardı.

Ancak kurabiye yapımı büyük olasılıkla şekerin geniş oranda üretilmeye ve işlenmeye başlamasından sonra ortaya çıkmıştır. Şeker tarımı Hindistan'dan Çin'e, Çin'den Orta Doğu'ya oradan da Avrupa'ya yayılmıştır. Kurabiye'nin ilk defa 7. yüzyılda Persler (eski İran) tarafından yapıldığına inanılmaktadır.

Orta Çağ'a gelindiğinde İtalyanlar biscotti (biskotti) yapmaya başlamışlardır. Bu kelime İngilizcedeki bisküvi kelimesinin ortaya çıkmasına neden olmuştur.