



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURABİYELER HAKKINDA

Kurabiye'nin oluşumu tamamen şans eseri olarak ortaya çıkmış. Önceki dönemlerde kullanılmakta olan ve bir çeşit termometre görevi gören kurabiyeler; hamur şeklinde hazırlanarak ekmek fırını ve benzeri alanlarda, ekmekleri fırına sürmeden önce fırının ısınıp ısınmadığını kontrol etme amaçlı yapılmaya başlanmış. İlk olarak ısı ölçmede ve fırının sıcaklığını kontrol etmekte kullanılan kurabiyeler, sonrasında ise ilk olarak M.S. 7'nci yüzyılda çikolatalı ve benzeri şekilde denenmeye başlanmış. Sonrasında ise 17'nci ve 18'inci yüzyılda sürekli olarak değişik şekillerde ve tatlarda üretilerek günümüze kadar gelmiş. Her ülkenin kendi geleneğine ve damak tadına hitap eden kurabiye çeşitleri bulunmaktadır. Her ülke kendi kurabiye malzemelerine farklı farklı maddeler katarak kendine özgü tarifleri ve malzemeleri ön plana çıkarmaktadır. Örnekle açıklayacak olursak; Hollanda ve Almanya'da bol tereyağlı kurabiyeler üretilmekte iken Amerika'da ise bol çikolatalı kurabiyeler daha fazla üretilmektedir. Kurabiye çeşit ve farklılıkları, giderek gelişen teknolojimiz sayesinde daha farklı bir boyut kazanmıştır.

