



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURABİYELER HAKKINDA

Tatlı ve tuzlu olarak hazırlanan, ana maddesi un ve nişasta olan çay saati ikramlarıdır. Pastahanelerde kuru pasta olarak satılan kurabiyeler, yapımından bir hafta sonra bile lezzeti bozulmadan tüketilebilirler.

Kurabiye yapımında lezzetli sonuç almak için uygulanması gereken işlemler vardır.

Margarin kurabiye yapımında kullanılan yağdır. Sağlık açısından tavsiye edilmeyen margarin kıvam verici olduğu için tercih edilir.

Kullanılan margarin ocakta eritilmeden, oda ısısında yumuşatılarak kurabiyede kullanılır.

Bazı istisna tarifler hariç, genelde kurabiye yapımında mısır nişastası kullanılır. Nişasta kurabiyeye gevreklik verir.

Kurabiyelerde kabartma maddesi olarak maya kullanılmaz, kabartma tozu ya da karbonat kullanılır.

Kullanılan un ve nişasta mutlaka elenerek kullanılmalıdır. Un yedirerek konmalıdır.

Hamur özleşene kadar iyice yoğrulmalı, 5-10 dakika da olsa dinlendirip, öyle şekil verilmelidir.

Kurabiye için fırının uygun ısısı 200 - 220 derecedir.

Pişme esnasında kurabiyeler, margarinden dolayı yayılacağı için mutlaka kızgın fırına verilmelidir.

Genelde fırında 15-20 dakikadan fazla tutulmaz, çünkü kurabiye tercih edilen açık pembe rengini yitirip koyulaşabilir.

Hazırlanan kurabiye tatlı ise ve üzerine pudra şekeri serpilecekse, şeker sıcakken serpilir.

Kurabiyelerin sıcak tüketilmesi önerilmez. Fırından çıktıktan sonra en az 2 saat dinlendirilmelidir.

