



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURABIYENİN PÜF NOKTALARI

Ağızda dağılan kurabiyeler yapmak için margarin mi yoksa tereyağı mı kullanmak gerekiyor? Elbette margarinle kurabiyeler yapabilirsiniz, ancak nefis bir kurabiye için mutlaka tereyağı kullanmanızı öneriyoruz. Tereyağının içinde bulunan su oranı, kurabiye hamuru için idealdir.

Kurabiye yaparken kabartma tozu kullanmak zorunda mıyız? Kıyır kıyır bir kurabiye yapmak için, kabartma tozu kullanmanız gerekmez. Özellikle hamuru ince olan kurabiyelerde kabartma tozu kullanmayabilirsiniz. Fakat kurabiye hafif pofuduk olmasını istiyorsanız, kabartma tozu koymak zorundasınız.

Kurabiye ağızda dağılmasını istiyorsanız, sirke ekleyin. Börek, poğaç, kurabiye gibi hamur işlerinin kurtarıcısı olan sirke, kurabiye yapmanın en önemli püf noktalarındandır. Hamuruna 1-2 damla sirke koyarak farkı anlayabilirsiniz.

Kurabiye yaparken genellikle toz şeker kullansak da, pudra şekerinin pürüzsüzlüğü hamura daha çok yakışmaktadır. Ancak burada dikkat edilmesi gereken nokta; pudra şekerinin miktarıdır.

Eğer pudra şekeri kullanmaya karar verdiyseniz, tarifteki toz şeker miktarının yarısı kadar pudra şekeri kullanmanız gerekir. Bununla birlikte un, şeker, kabartma tozu gibi katı malzemeleri mutlaka eleyerek kullanmalısınız.

Her kurabiye pişme derecesi ve süresi aynı değildir. İnce kurabiyeleri 160 dereceli fırında 7-8 dakika pişirmek, hafif kalınlıkta olan kurabiyeleri 165 dereceli fırında 10 dakika pişirmek genelde yeterli oluyor.

Kurabiyeleri pişirirken ara sıra kapağını açmadan kontrol edin. Üzeri pembeleşmeye başladığında fırını kapatabilirsiniz. Eğer hamurda tereyağı kullandıysanız, kurabiyeler fırından çıktığında yumuşak olur.

Oda sıcaklığında 5-10 dakika dinlendikten sonra sertleşir.

Kurabiyeleri taze taze saklamak için uygulanabilecek ilk yöntem elma yöntemidir. Hazırladığınız kurabiyeleri saklarken yanına iki dilim kabuklu elma koyun. Elma kabukları sayesinde tam 2 hafta kurabiyelerinizi taze taze yiyebilirsiniz. Hazırladığınız kurabiyeler yumuşak kurabiyeyse, hava geçirmeyen bir saklama kabına koyduğunuzda beş güne kadar tazeliğini kaybetmeden muhafaza edebilirsiniz.

Saklama kabında katılaştıran kurabiyelerin dokusunu onarmak içinse bir dilim esmer ekmeği saklama kabına kurabiyelerinizin üzerine gelecek şekilde koyabilirsiniz. Her gün ekmeği değiştirmeyi unutmayın. Hazırladığınız gevrek kurabiyeler içinse, saklama kabınızın hafifçe hava alacak şekilde olmasında bir sakınca yok. Cam kavanozlar ve mantar kapaklı seramik kaplar, gevrek kurabiyelerinizi saklamak için idealdir. Bir parça kağıdı saklama kabınızın tabanına koyarak nemi emmesini ve kurabiyelerinizin her zaman gevrek kalmasını sağlayın. Kurabiyeleri dondurucunuzda saklamak için önce fırın tepsisine dizerek dolapta dondurun. Daha sonra aralarına yağlı kağıt koyarak hava almayan saklama kaplarında dondurucunuzda muhafaza edebilirsiniz.



