



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURABİYELERİN SAKLANMASI

Milli Eğitim Bakanlığı

Pişmemiş, son şekli verilmiş kurabiye hamurları önce 2-3 saat küçük tepsilerde dondurulduktan sonra saklama kaplarına veya naylon kilitli torbalara koyarak derin dondurucuda saklanabilir. Gerektiğinde yağlanmış tepsilere dizilerek önceden ısıtılmış uygun ısıdaki fırında pişirilir. Bu şekilde hazırlanan hamurlar derin dondurucuda 2-3 ay saklanabilir.

Sable hamuru gibi bisküvi hamurları strech ile sarılarak derin dondurucuda saklanabilir. Kullanılacağı zaman 10-15 dakika önce çıkarılan hamurlar, kesilerek veya şekillendirilerek pişme işlemi için hazırlanır.

Yine pişmiş kurabiyeleri iyice soğutup üstlerine hiçbir şey sürmeden (son süslemesi yapılmadan) saklama kaplarına veya kilitli buzdolabı torbalarına yerleştirerek derin dondurucuda uzun süre saklanabilir. Derin dondurucudan çıkarılan kurabiyeler, istenirse mikro dalga fırında ısıtılarak servise hazırlanabilir. Oda ısısında 10-15 dakika bekletilerek de servis edilebilir. Gevrekliğini kaybetmesini istemediğiniz kurabiyeleri derin dondurucudan çıkardığınızda saklama kabında ise kapağını açarak torbada ise torbadan çıkartarak mikrodalga veya normal fırında ısıtmanız uygun olur. Aksi hâlde kurabiyeler nemlenerek yumuşar. İçinde veya kaplamasında krem peyniri, yoğurt vb. olan kurabiyeleri sağlık açısından direkt buzdolabına koymak uygun olur. Bisküvi ve kurabiyelerin gevrek ve taze kalmaları için havayla temas etmeyecek şekilde aralarına parşömen kâğıdı sererek ağız sıkı kapatılmış metal kutularda veya kavanozlarda saklanması uygun olur. Aksi hâlde nemlenerek gevrekliklerini yitirir.



Fotoğraf "toybelen" tarafından gönderildi. 09.11.2020