



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POŞET ÇAY KURABİYELERİ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

125 g tereyağı

1 yumurta

1 çay bardağı esmer şeker

4 yemek kaşığı bal

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Üzeri için:

1 yemek kaşığı bal

3 - 4 yemek kaşığı öğütülmüş fındık

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine tereyağı, yumurta, esmer şeker, bal ve şekerli vanilini ilave edip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru buzdolabına alın ve 20-25 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Hamuru buzdolabından çıkarıp kısa bir süre yoğurun ve hafif unlanmış tezgaha alın. Merdane yardımı ile 35x40 cm boyutlarında açın. 3,5x4 cm boyutlarında dikdörtgen parçalar kesin ve fırın tepsisine sıralayın. Hamurların üst köşelerini içe doğru katlayarak çay poşeti şekli verin. Arada kalan boşluğa kürdan yardımı ile delik açın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan kurabiyelerin ortalarına az miktarda bal sürüp fındık kırığı serpin ve servis yapın.

