



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

STARBUCKS KURABIYESİ

2 yumurta sarısı
150 gr tereyağı
100 gr pudra şekeri
2 çorba kaşığı su
Yarım paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
1.5 su bardağı un
50 gr çikolata damlası
100 gr kalın çekilmiş ceviz

Tereyağını mikrodalgada ısıtın veya oda sıcaklığında yumuşaması için bekleyin.

Derin bir karıştırma kabında şeker ve yumurta sarılarını hafifçe çırpın. Tereyağını, vanilyayı ve suyu bu karışıma ekledikten sonra tekrar karıştırın.

Ardından tarçın ve kabartma tozunu da ekleyerek hafifçe karıştırın.

Unu ekleyip elinizle hafifçe yoğurun. Hamurun elinize yapışmayacak kıvama gelmesi gerekiyor. Eğer hamur elinize yapışıyor ve şekil almıyorsa biraz daha un ekleyerek hamuru yapışmayacak kıvama getirin. Hamur şekil verdiğinde şeklini koruyacak kıvamda olmalı.

Yoğurma işlemi tamamen bittiğinde çikolata damlalarını ve çekilmiş cevizi ekleyin. Onların sadece hamura karışmasını sağlayın. Çikolata damlalarını ekledikten sonra çok yoğurursanız çikolatalar erimeye başlayacaktır. Bu nedenle şekil verirken de hızlı olmalısınız.

Hamuru 5-6 cm çapında bir silindir haline getirin ve 30 dakika buzdolabında bekletin. Çıkardığınızda 3 cm genişliğinde dilimler keserek yağlı kâğıt serilmiş tepsinize dizin. (Hamuru keserken daha iyi şekil verebilmek için buzdolabında dinlendirin)

Önceden ısıtılmış 160 °C fırında, fanlı ayarında 12 dakika kadar pişirin.

İlk çıkardığınızda içi yumuşak, soğuduğunda ise ktır ktır bir kurabiye olacaktır.

Not: Pişirme süresi bu kurabiye için kritik bir süre o yüzden güçlü bir fırına sahipseniz 12 dakikayı pek geçirmemeye dikkat edin.

