



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

STARBUCKS KURABIYESİ

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

3 su bardağı un
1 çay bardağı pudra şekeri
150 gram tereyağı
2 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı su
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı vanilya
1 su bardağı ceviz içi
50 gram damla çikolata

Öncelikle, derin bir kabın içerisine pudra şekeri ve yumurta sarılarını ekleyerek karıştırın. Üzerine vanilya, su ve oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağını ekleyin. Kabartma tozu ve tarçını da ekledikten sonra karıştırmaya devam edin. Unu eleyerek azar azar ekleyin ve hamur ele yapışmayacak bir kıvama gelene kadar yoğurun. Hamur şekli bozulmayacak bir kıvama geldiğinde ceviz ve damla çikolatayı ekleyerek çok az yoğurun. Damla çikolataların erimemesi gerekir. Hamuru iki parçaya ayırdıktan sonra silindirik şekli verip, buzdolabında dinlendirin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine, kurabiyelere şekil vererek dizin. Önceden ısıtılmış 175 dereceli fanlı fırında, 10-12 dakika pişirin. Kurabiyeler fırından çıktığında yumuşak olacaktır. Soğuduktan sonra ise dışı çıtır, içi yumuşak olacaktır.

Not: Kurabiye'nin dışı çıtır, içi yumuşak olması için pişme süresi 12-15 dakikayı geçmemelidir.

