



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUİLE

Milli Eğitim Bakanlığı

65 g tereyağı  
90 g pudra şekeri  
2 adet yumurta beyazı  
75 g un  
½ çay kaşığı vanilya

Fırını, 180 dereceye ayarlayınız.

Oda ısısındaki tereyağı ile pudra şekerini çırpıcının düşük seviyesinde çırpınız.

Yumurta aklarını çatal ile hafifçe çırparak köpürtünüz ve tereyağı karışıma azar azar ekleyiniz.

Un ve vanilyayı karıştırarak eleyiniz.

Karışıma çırpma işlemi devam ederken un ve vanilyayı azar azar ekleyiniz.

Çırpıcıdan karışımı alarak streçle üzerini kapatınız.

Hamuru 30 dakika oda ısında dinlendiriniz.

Ürünler pişirilmeden uygun görülen biçimlerde şekillendirilirler.

Fırın tepsisine yağlı kâğıt veya silpat serilir. Üzerine bisküvi kalıbı yerleştirilir.

Tuile hamuru mümkün olduğunca eşit kalınlıkta bisküvi kalıbının içine yayılır.

Bisküvi kalıbı çıkarılır. Tuile hamuru pişmeye hazır hâle gelmiştir.

Önceden ısıtılmış fırında kenarları kahverengi renk alıncaya kadar 8-10 dakika pişirilir.

Tuile kurabiyeleri fırından çıkarılıp tepside alınıncaya hafifçe sıvı yağla yağlanmış merdane veya tuile kalıbı üzerine alınır.

Kenarlarına hafifçe bastırılarak kıvrık şekil verilir.

Tuile kurabiyelerin soğuması ve gevşemesi için kalıp üzerinde bekletilir.

Not: Tuile hamurunu lezzetlendirmek için portakal ve limon kabuğu rendesi, çikolata, baharat, susam, çeşitli çerezler, vanilya aroması, kakao, tarçın vb. hamura eklenebilir. Fransa'da kıvrık çatı kiremitleri olarak adlandırılan bu kurabiyeler hem tatlı hem de tuzlu olarak yapılabilir.

