



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Elmalı Tarçınlı Kahvaltılık Kurabiyesi



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

- 2 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 büyük olgun muz
- 1 küçük elma
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı kuru üzüm
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ile süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Fırını 180°C alt üst ayarında ısıtıp tepsiyi piştirme kağıdıyla hazırlayın. Elmayı yıkayın ve kararmaması için hamura eklemekten hemen önce rendeleyin. Muzu iyice olgunlaşmış seçin çünkü tarifin bağlayıcısı ve doğal tatlılığı büyük ölçüde muzdan gelir. Kuru üzümleri ayıklayın.

Servis Önerisi:

Kurabiyeleri tamamen soğutup süt veya yoğurt ve taze meyveyle kahvaltıda servis edin.

Yapılışı:

1. Islak karışımı hazırlayın:

- Muzu çatalla püre haline getirip yumurta, yoğurt ve zeytinyağıyla karıştırın.
- Rendelenmiş elmanın suyunu hafifçe sıkıp karışıma ekleyin ve tarçını yedin.



2. Kuru malzemeleri ekleyin:

- Yulaf, kabartma tozu, tuz ve kuru üzümü ayrı kapta harmanlayın.
- Kuru karışımı ıslak malzemeye ekleyip bütün yulaflar nemlenene kadar spatulayla çevirin.

3. Kurabiyeleri şekillendirin:

- Hamurdan dolu yemek kaşığı parçalar alıp tepsiye aralıklı yerleştirin.
- Kaşığın tersiyle hafifçe bastırın çünkü bu kurabiyeler pişerken klasik hamur kadar yayılmaz.

4. Pişirin ve soğutun:

- Kenarlar hafif kızarıp orta bölüm sabitlenene kadar fırında kontrollü pişirin.
- Tepside beş dakika dinlendirdikten sonra tel ızgaraya alın ve tamamen soğumadan kapalı kaba koymayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kurabiyenin dışı hafif kızarmış, içi yumuşak fakat ıslak hamur görüntüsü taşımayan yapıda olmalıdır. Elma suyu iyi alınmazsa taban yumuşak kalır. Ortasına batırılan kürdan birkaç nemli kırıntıyla çıkabilir ancak akışkan karışım bulaşmamalıdır. Fazla pişirme yulaflı yapıyı kuru ve sert hale getirir.

Saklama:

Kurabiyeleri tamamen soğuttuktan sonra kapalı kapta buzdolabında üç güne kadar saklayın. Servisten önce oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Süt ürünü ve yumurta içerdiği için sıcak ortamda uzun süre bırakmayın.

>> **İpucu:** Elmanın suyunu tamamen sıkmak yerine yalnızca fazlasını almak kurabiyenin içini yumuşak tutarken tabanın hamurlaşmasını engeller.