



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Hurma Cevizli Un Kurabiyesi



**Süre:** 38 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 18 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 20 kişilik

## Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 125 g tereyağı
- Yarım su bardağı pudra şekeri
- 6 hurma
- Yarım su bardağı ceviz
- 1 yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı tarçın

## Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ürünleri, ceviz ve yumurta.

## Ön Hazırlık:

Fırını ve kalıbı önceden hazırlayın; yumurta ve süt ürünlerini tarifteki sırayla kullanın. Soğuk tereyağı gerektiren hamurları çalışırken yumuşamaması için kısa aralıklarla buzdolabında dinlendirin. Meyve, kuruyemiş ve baharatları ölçüp ayırın; fırın tepsisine piştirme kâğıdı serin.

## Servis Önerisi:

Tatlıyı kalıbında dinlendirip oda sıcaklığında veya soğuk servis edin. Yoğun çay menüsünde küçük dilimler kesmek, baharat ve meyve aromasının daha net hissedilmesini sağlar.

## Yapılışı:

### 1. Hazırlıkları tamamlayın:

- 2 su bardağı un, 125 g tereyağı ve Yarım su bardağı pudra şekeri başta olmak üzere tüm malzemeleri ölçüp çalışma alanına alın.
- Fırını 180°C alt üst ayarda ısıtın ve uygun kalıbı ya da tepsiyi hazırlayın.

### 2. Ana karışımı hazırlayın:



- Kuru ve sıvı malzemeleri tarifin yapısına uygun sırayla birleştirin.
- Karışımı gereğinden fazla ezmeden veya yoğurmadan homojen kıvama getirin.

### **3. Şekillendirin:**

- Harç veya hamuru eşit kalınlıkta olacak biçimde kalıba, tepsiye ya da porsiyonlara dağıtın.
- Üst yüzeyi düzeltip pişme sırasında eşit renk alması için parçalar arasında boşluk bırakın.

### **4. Pişirin ve dinlendirin:**

- Önceden ısıtılmış fırında kenarlar renk alıp orta bölüm istenen kıvama ulaşana kadar pişirin.
- Fırından çıkan tarifi kesmeden veya servis etmeden önce yapısının oturması için dinlendirin.

### **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Üst ve alt yüzey dengeli renk almalı, orta bölümde ıslak hamur kalmamalıdır. Kürdan kontrolü uygun tariflerde temiz veya birkaç nemli kırıntıyla çıkmalı; ürün soğurken çöküp hamurlaşmamalıdır. Üstü erken kızarırsa gevşekçe pişirme kâğıdıyla örtün ve merkez kıvam almadan fırından çıkarmayın.

### **Saklama:**

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Hurmaları küçük doğrayıp cevizle hamura ekleyin; kurabiyeleri fırından açık renkliken çıkarıp tepside soğutun.