

Hurma Cevizli Un Kurabiyesi

Süre: 38 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme 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 170°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin. Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp küçük doğrayın; cevizleri iri kıyın. Oda sıcaklığındaki tereyağını pudra şekeri ve yumurta sarısıyla karıştırmak üzere hazırlayın; unu ve tarçını ölçün.

Servis Önerisi:

Kurabiyeleri tepside birkaç dakika dinlendirdikten sonra tel rafa alın. Tamamen soğuyunca çay yanında servis edin; hurma ve ceviz parçalarının dağılmaması için kurabiyeleri sıcakken üst üste koymayın.

Yapılışı:

1. Hurmaları hazırlayın:

- Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp küçük doğrayın; sertlerse ılık suda 5 dakika yumuşatıp iyice süzün.
- Cevizleri iri kıyın ve fırını 170°C'ye ısıtın.

Kiraz'in Mutfağı

2. Kurabiye hamurunu yoğurun:

- Yumuşamış tereyağını pudra şekeriyle krema kıvamına gelene kadar karıştırın; yumurta sarısını ekleyin.
- Unu ve tarçını azar azar katıp ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin; hurma ve cevizleri son aşamada yoğurun.

3. Şekil verin:

- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı dizin.
- Kurabiyeleri fazla bastırmayın; çatlamaları önlemek için hamuru tepside eşit büyüklükte tutun.

4. Pişirip dinlendirin:

- 170°C fırında altları hafif renk alana kadar yaklaşık 15–18 dakika pişirin.
- Kurabiyeler sıcakken yumuşak olabileceğinden tepside birkaç dakika bekletip soğuduktan sonra alın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kurabiyelerin altı hafif renk alınca fırından çıkarın; üstleri açık renkli ve ilk anda yumuşak kalabilir. Tepside soğudukça sertleşirler, bu nedenle üstleri koyu kahverengileşene kadar pişirmeyin.

Saklama:

Kurabiyeleri tamamen soğutup kapalı bir kapta buzdolabında iki gün saklayın. Yumuşamalarını önlemek için kaba ılıkken koymayın; servis etmeden önce kısa süre oda sıcaklığında bekletin.

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

Kiraz'ın Mutfağı