

Peynirli Dereotlu Tuzlu Kurabiye

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 20 kişilik

Malzemeler:

- 2,5 su bardağı un
- 125 g tereyağı
- 1 yumurta
- 150 g beyaz peynir
- Yarım demet dereotu
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı çörek otu
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Tereyağını yumuşaması için kısa süre önceden çıkarın. Beyaz peyniri ufalayın; dereotunu yıkayıp tamamen kuruttuktan sonra ince kıyın. Fırını 180°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin.

Servis Önerisi:

Peynirli dereotlu kurabiyeleri tamamen soğuduktan sonra çay saatinde servis edin. Çıtır dokuyu korumak için kapalı ve kuru bir kapta saklayın.

Yapılışı:

1. Peynirli tabanı hazırlayın:

- Yumuşamış tereyağı ile yumurtayı karıştırın. Ufalanmış beyaz peynir ve ince kıyılmış dereotunu ekleyin.
- Peynir tuzluysa hamura eklenecek tuz miktarını azaltın; peyniri ezerek tamamen püre haline getirmeyin.

2. Hamuru yoğurun:

Kiraz'ın Mutfağı

- Unu kabartma tozuyla harmanlayıp karışıma azar azar ekleyin. Ele yapışmayan ama yumuşak kalan bir hamur elde edene kadar birleştirin.
- Hamuru uzun süre yoğurmayın; un kaybolup hamur toparlanınca durun.

3. Kurabiyelere şekil verin:

- Hamurdan küçük parçalar koparıp yuvarlayın ve hafifçe yassılaştırarak tepsiye aralıklı dizin.
- Çörek otunu yüzeye serpip hafifçe bastırın; böylece pişerken dökülmez.

4. Fırında pişirin:

- 180°C fırında yaklaşık 20–25 dakika, kurabiyelerin altı ve kenarları hafifçe kızarana kadar pişirin.
- Fırından çıkarınca tepside birkaç dakika dinlendirip tel rafa alın; tamamen soğuyunca servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kurabiyelerin kenarları ve altı açık altın rengi almalı; peynirli merkezleri pişmiş fakat kuru olmamalıdır. Fırından çıkınca tepside birkaç dakika bekletin, sonra tel rafa alın.

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:** Peyniri tuzuna göre ölçün ve hamuru şekillendirmeden önce kısa süre soğutun.

Kiraz'ın Mutfağı