

Tahin Helvalı Fındıklı Kurabiye

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 12 kişilik

Malzemeler:

- 150 g tahin helvası
- 100 g tereyağı
- 1 yumurta
- 2 su bardağı un
- Yarım su bardağı toz fındık
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı tahin

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Tereyağını yumuşaması için kısa süre önceden çıkarın; eritmeyin. Tahin helvasını ufalayın, fındığı ince çekin. Fırını 175°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin.

Servis Önerisi:

Kurabiyeleri tamamen soğuduktan sonra çay veya kahveyle servis edin. Hava almayan kapta saklayarak gevrek dokusunu koruyun.

Yapılışı:

1. Helvayı ve tereyağını karıştırın:

- Tahin helvasını çatalla ufalayın. Yumuşamış tereyağı, yumurta ve tahini ekleyip pürüzsüz bir karışım elde edene kadar karıştırın.
- Tereyağı eritilmiş olmamalı; yumuşak halde kullanılması hamurun biçim almasını kolaylaştırır.

2. Kurabiye hamurunu toparlayın:

Kiraz'in Mutfağı

- Unu kabartma tozuyla karıştırıp karışıma azar azar ekleyin. İnce çekilmiş fındığı da ilave ederek yumuşak, şekil alabilen bir hamur hazırlayın.
- Unu birden dökmeyin; hamur toparlanır toparlanmaz yoğurmayı bırakın ki kurabiyeler sertleşmesin.

3. Kurabiyeleri biçimlendirin:

- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve tepsiye aralıklı dizin.
- Üstlerine parmakla hafifçe bastırarak kalınlıklarını eşitleyin; pişerken yayılacakları için aralık bırakın.

4. Kısa süre fırınlayın:

- 175°C fırında yaklaşık 15–20 dakika pişirin; alt kenarlar hafif renk aldığında çıkarın.
- Üstlerinin koyulaşmasını beklemeyin. Tepside 5 dakika bekletip tamamen soğumaları için tel rafa alın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kurabiyelerin altı hafifçe renk almalı; üstleri açık renkliyken fırından çıkabilir çünkü soğurken sertleşirler. Tepside birkaç dakika bekletmeden taşımaya çalışmayın; sıcakken kırılgan olurlar.

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:** Hamur yumuşaksa un eklemek yerine on beş dakika buzdolabında dinlendirin.

Kiraz'ın Mutfağı