KİRAZ'IN MUTFAĞI

Tahinli Çikolatalı Kurabiye

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 18 adet

Malzemeler:

- 1 su bardağı tahin
- 1/2 su bardağı esmer şeker
- 1 yumurta
- 1,5 su bardağı un
- 1/2 su bardağı damla çikolata
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 paket vanilin
- 1 tutam tuz
- 3 yemek kaşığı susam

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Susam, gluten içeren tahıllar, yumurta ve süt içerebilir.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri ölçüp hazırladıktan sonra pişirmeye başlayın.

Servis Önerisi:

Kahve veya süt yanında tamamen soğuduktan sonra servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Hamuru hazırlayın:

- Tahin şeker yumurta ve vanilini pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

2. Kuru malzemeleri ekleyin:

- Un kabartma tozu tuz ve çikolatayı kontrollü biçimde katın.

- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Şekil verin:

- Hamurdan eşit toplar yapıp susama bulayarak tepsiye dizin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Pişirin:

- Kurabiyeleri kenarları toparlanıp ortası yumuşak kalana kadar fırınlayın.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Kurabiyeler fırından çıktığında yumuşak görünür; tepside beklerken sertleşir.

Kiraz'ın Mutfağı