Chia Tohumlu Limonlu Kurabiye

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
Dinlendirme Süresi: 5 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 14-16 adet

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı tam buğday unu
- 1/2 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 adet yumurta
- 1/3 su bardağı zeytinyağı
- 1/3 su bardağı bal
- 1 yemek kaşığı chia tohumu
- 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- 1 tutam tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar (buğday ve yulaf) ve yumurta.

Servis Önerisi:

Kurabiyeleri tamamen soğuttuktan sonra çay veya kahveyle servis edebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Fırını hazırlayın:

- Fırını 175°C alt-üst ayarda ısıtın ve tepsiye yağlı kağıt serin.

2. Sıvı karışımı hazırlayın:

- Yumurta, zeytinyağı, bal, limon suyu, limon kabuğu ve vanilyayı karıştırın.

3. Hamuru birleştirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Tam buğday unu, yulaf ezmesi, chia tohumu, kabartma tozu ve tuzu ayrı bir kapta karıştırın.
- Kuru karışımı sıvı karışıma ekleyip yumuşak bir hamur elde edin.

4. Şekillendirip pişirin:

- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın ve hafifçe bastırarak tepsiye dizin.
- Önceden ısıtılmış fırında kenarları hafif renk alana kadar 13-15 dakika pişirin.

5. Dinlendirin:

- Kurabiyeleri tepside 5 dakika beklettikten sonra soğutma teline alın.

>> **İpucu:** Limon kabuğunun beyaz kısmını rendelememeye dikkat edin; beyaz bölüm kurabiyeye acılık verebilir.

Kiraz'ın Mutfağı