

Fıstık Ezmeli Yulaf Kurabiyesi

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 16 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı yulaf ezmesi
- Yarım su bardağı fıstık ezmesi
- 1 olgun muz
- 1 yumurta
- Yarım su bardağı kuru üzüm
- 1 çay kaşığı tarçın
- Yarım çay kaşığı kabartma tozu

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yulaf, yer fıstığı ve yumurta.

Ön Hazırlık:

Fırını 175°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin. Muzu çatalla ezin; fıstık ezmesi ile yumurtayı ölçün. Yulaf, kuru üzüm, tarçın ve kabartma tozunu ayrı kapta karıştırın; kurabiyelerin eşit kalınlıkta olması için kaşığı hazır edin.

Servis Önerisi:

Kurabiyeleri tepside beş dakika beklettikten sonra tel rafa alın ve tamamen soğuduktan sonra servis edin. Muz ve kuru üzümün tatlılığı belirgin kalır; kurabiyeler soğudukça iç dokuları toparlanır.

Yapılışı:

1. Fırını ve tepsiyi hazırlayın:

- Fırını 175°C'ye ısıtın; fırın tepsisine yağlı kağıt serin.
- Kuru üzümü iri taneliyse küçük doğrayın; yulafı, tarçını ve kabartma tozunu karıştırın.

2. Bağlayıcı karışımı yapın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Muzu çatalla ezip fıstık ezmesi ve yumurtayla pürüzsüzleşene kadar karıştırın.
- Yulaflı karışımı ve kuru üzümleri ekleyip kaşıkla tüm malzeme nemlenene kadar harmanlayın.

3. Kurabiyeleri şekillendirin:

- Karışımdan kaşıkla parçalar alıp tepsiye aralıklı yerleştirin; her parçayı hafifçe bastırarak yassılaştırın.
- Hamur klasik kurabiye hamuru gibi akışkan olmayacaktır; parçaları eşit kalınlıkta hazırlayın.

4. Pişirip soğutun:

- 175°C fırında kenarları renk alana kadar yaklaşık 12–15 dakika pişirin.
- Tepside 5 dakika bekletip spatulayla tel ızgaraya alın; tamamen soğuyunca servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kurabiyelerin kenarları tutup hafifçe renk almalı; ortaları fırından çıkarken yumuşak kalabilir ve tepside soğurken sertleşir. Bu tarifte kek gibi kürdan kontrolü gerekmez; fazla pişirmek yulaflı dokuyu kuru ve sert yapar.

Saklama:

Kurabiyeleri tamamen soğuduktan sonra hava almayan kapta buzdolabında iki gün saklayın. Üst üste koyacaksanız aralarına pişirme kâğıdı yerleştirin; servis etmeden önce oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.

>> **İpucu:** Hamurdan eşit büyüklükte parçalar alıp hafifçe bastırın; muz tatlılığı yeterli olduğundan şeker eklemeden pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı