

Kakaolu Fındıklı Islak Kurabiye

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 125 g tereyağı
- 1 yumurta
- Yarım su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı kakao
- Yarım su bardağı fındık
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı su

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

2 su bardağı un, 125 g tereyağı ve 1 yumurta malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Çay saatinde küçük dilimler halinde servis edin; kremalı veya sütlü eşlikçi kullanacaksanız tatlıyı soğuk tutun. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

Kiraz'ın Mutfağı

1. Şerbeti hazırlayın:

- Şeker ve suyu küçük tencerede kaynatıp birkaç dakika pişirin.
- Şerbeti ocaktan alıp tamamen soğumaya bırakın.

2. Kurabiye hamurunu yoğurun:

- Tereyağı, yumurta ve şekeri karıştırıp un, kakao ve kabartma tozunu ekleyin.
- Fındığı hamura katıp ele yapışmayan yumuşak bir kıvam elde edene kadar toparlayın.

3. Kurabiyeleri pişirin:

- Hamurdan eşit parçalar yuvarlayıp pişirme kâğıtlı tepsiye aralıklı dizin.
- 180 derece fırında yaklaşık 15 dakika pişirin; fırından çıkarınca sertleşmemeleri için fazla bekletmeyin.

4. Şerbete batırın:

- Ilık kurabiyeleri soğuk şerbete kısa süre batırıp tel üzerine alın.
- Kalan fındıkla süsleyip şerbeti çekmesi için dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Üst ve alt yüzey dengeli renk almalı, orta bölümde ıslak hamur kalmamalıdır. Kürdan kontrolü uygun tariflerde temiz veya birkaç nemli kırıntıyla çıkmalı; ürün soğurken çöküp hamurlaşmamalıdır. Üstü erken kızarırsa gevşekçe pişirme kâğıdıyla örtün ve merkez kıvam almadan fırından çıkarmayın.

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:** Kurabiyeler fırından çıkar çıkmaz ılık şerbete kısa süre batırıp tel üzerinde dinlendirin.

Kiraz'ın Mutfağı