

# Kuru Meyveli Yulaflı Tepsi Kurabiyesi

**Süre:** 40 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 16 kişilik

## Malzemeler:

- 2 su bardağı yulaf ezmesi
- 1,5 su bardağı un
- 100 g tereyağı
- 1 yumurta
- Yarım su bardağı kuru kayısı
- Yarım su bardağı kuru üzüm
- Yarım su bardağı esmer şeker
- 1 çay kaşığı tarçın

## Alerjen Uyarısı:

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

## Ön Hazırlık:

Tereyağını yumuşatın; kuru kayısıları küçük küpler halinde doğrayın. Yulafı, unu ve tarçını ölçün; fırını 175°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin.

## Servis Önerisi:

Kurabiyeyi tepside soğuttuktan sonra kare veya dikdörtgen dilimlere kesin. Yulaflı dokusunun dağılmaması için çay yanında oda sıcaklığında servis edin.

## Yapılışı:

### 1. Kuru meyveleri hazırlayın:

- Kuru kayısıları kuru üzümlerle benzer büyüklükte olacak şekilde küçük doğrayın.
- Üzümleri ayıklayın; meyveler çok yapışkansa birbirinden ayırın. Yulaf, un ve tarçını ayrı kapta harmanlayın.

### 2. Tereyağı, şeker ve yumurtayı karıştırın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Yumuşak tereyağını esmer şekerle krema kıvamına gelene kadar karıştırın. Yumurtayı ekleyip homojenleşene kadar çırpın.
- Tereyağını eritmeyin; yumuşak kullanmak tepsi kurabiyesinin daha dengeli bir doku almasına yardımcı olur.

**3. Hamuru tepsiye yayın:**

- Yulaflı un karışımını tereyağlı karışıma ekleyin. Kuru kayısı ve kuru üzümleri katıp spatulayla eşit dağılana kadar karıştırın.
- Hamuru kâğıt serili tepsiye aktarın ve yaklaşık 1,5–2 cm kalınlıkta, köşeleri eşit olacak biçimde bastırarak yayın.

**4. Pişirip soğutun:**

- 175°C fırında yaklaşık 18–20 dakika, kenarlar hafifçe renk alana kadar pişirin.
- Fırından alınca tepside tamamen soğutun; ardından kâğıtla birlikte tepsiden çıkarıp karelere kesin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kurabiyenin kenarları hafifçe renk almalı, ortası pişip toparlanmış görünmelidir. Tepsiden çıkmadan önce tamamen soğumasını bekleyin; sıcakken kesilirse kareler dağılabilir.

## Saklama:

Tamamen soğuyan dilimleri hava almayan kapta, kuru ve serin bir yerde üç güne kadar saklayın. Daha uzun süre için aralarına pişirme kâğıdı koyarak dondurun; çözdürürken kapalı kapta bekletin.

>> **İpucu:** Kurabiyeyi tepside tek parça pişirip ılıkken karelere kesin.

Kiraz'in Mutfağı