

Elmalı Kurabiye

Geleneksel Türk elmalı kurabiyesi - yumuşak hamur ve baharatlı elma iç harçla. Çay veya kahve ile mükemmel. Kolay ev yapımı tarifi.

30 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

50 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak yoğurt
- 1 bardak zeytinyağı
- 1 paket margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilin
- 6 elma
- 4.8 ons fındık
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 1 bardak şeker
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 3 bardak un

Yapılışı

1 Hamuru hazırlayın

Büyük karıştırma kasesine 1 su bardağı yoğurt, 3 su bardağı un, 1 yemek kaşığı zeytinyağı ve 135 gr oda sıcaklığındaki margarini koyun. Malzemeler bir araya gelene kadar ellerinizle karıştırın, sonra hamur pürüzsüz olana ve yapışkan olmaktan çıkana kadar 2-3 dakika yoğurun. 1 paket kabartma tozu ve 1 paket vanilya ekleyip eşit dağılına kadar karıştırın.

2 Hamuru temiz mutfak bezine sarın ve iç harcı hazırlarken oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin.

3 Elma iç harcını hazırlayın

6 elmayı rendeyinin büyük deliklerini kullanarak rendeleyin. Rendelenmiş elmaları ve 1 su bardağı şekeri orta

ateşte orta boy tencereye koyun. Elmalar yumuşayana ve sıvının çoğu buharlaşana kadar ara ara karıştırarak yaklaşık 8-10 dakika pişirin.

4 Elmalara 1 paket kıyılmış fındık ekleyip sürekli karıştırarak 1 dakika daha pişirin. Ateşten alın, 2 yemek kaşığı tarçını karıştırıp tamamen soğuması için bir kenara koyun.

5 Pişirme için hazırlayın

Fırını 180°C'ye ısıtın. 2 büyük fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. Dinlenmiş hamuru bıçak veya hamur kesici kullanarak 5 eşit parçaya bölün.

6 Kurabiyeyi şekillendirin

Bir hamur parçasını hafif unlanmış yüzeyde yaklaşık 3 mm kalınlığında, kabaca yuvarlak şekil oluşturacak şekilde açın. Çemberi bıçak veya pizza kesici kullanarak pizza gibi 12 üçgen dilime kesin.

7 Her üçgenin geniş ucuna 1 çay kaşığı soğumuş elma iç harcından koyun. Geniş uçtan başlayarak her üçgeni uca doğru sıkıca sararak hilal şekli verin. Dikiş yerini alta gelecek şekilde hazırlanmış tepsilere 2,5 cm arayla yerleştirin.

8 Tüm kurabiyeler şekillenene kadar kalan 4 hamur parçasıyla açma, kesme, doldurma ve şekillendirme işlemlerini tekrarlayın.

9 Kurabiyeleri pişirin

Fırın tepsilerini yarı sürede çevirerek, kurabiyeler üstten ve alttan hafif altın kahverengisi alana kadar 15-20 dakika pişirin. Vurulduğunda boş ses çıkardığında fırından çıkarın.

10 Kurabiyelerin tepsi üzerinde 5 dakika soğumasına izin verin, sonra tel rafta soğutmaya alın. Hala hafif sıcakken servis etmeden önce bol miktarda pudra şekeriyle serpin.

İpuçları

Hamuru açmadan önce en az 30 dakika dinlendirin - bu hamurla çalışmayı çok daha kolay hale getirir ve yırtılmasını önler.

Elma iç harcını çoğu sıvı buharlaşana kadar pişirin, böylece ıslanmış kurabiye elde etmezsiniz ve şekillerini korurlar.

Hamuru eşit kalınlıkta ve çok ince değil açın - mükemmel doku dengesi için yaklaşık 3 mm kalınlık en iyisidir.

Kurabiyeyi fazla doldurmayın çünkü iç harç pişirme sırasında sızabilir ve kurabiyenin açılmasına neden olabilir.

Fırın tepsilerinizde yapışmazlık kağıdı kullanarak yapışmayı önleyin ve alttan eşit kahverengileşme sağlayın.

Pişirmenin son birkaç dakikasında kurabiyeleri dikkatle izleyin - hafif altın sarısı olmalı, kahverengi değil.

En iyi görünüm ve tat için kurabiyeler hala hafif sıcakken pudra şekeriyle serpin.

Artan elma iç harçını buzdolabında bir hafta saklayın - yoğurt veya yulaf ezmesi için mükemmel bir sos olur.