

# Üzümlü Kurabiye

Tereyağlı hamur ve dolgun üzümlerle yapılan lezzetli ev yapımı Türk üzümlü kurabiye. Çayla mükemmel uyum sağlar veya tatlı bir ikram olarak ideal. Adım adım rehberli kolay tarif.

15 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

35 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

## Malzemeler

- 150 g tereyağ
- 1 bardak şeker
- 1 yumurta
- 1.5 bardak kuru üzüm
- 1 bardak un
- 4 bardak mısır gevreği
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı tuz

## Yapılışı

- Malzemeleri ve ekipmanları hazırlayın**

Fırını 190°C'ye (375°F) ısıtın. Fırın tepsilerini pişirme kağıdı ile kaplayın.
- 150g üzümü küçük bir kaseye koyun ve sıcak su ile örtün. Şişene kadar 10 dakika bekletin, ardından iyice süzün ve kağıt havlu ile kurulayın.
- Hamuru yapın**

150g yumuşatılmış tereyağını 1 su bardağı pudra şekeri ile büyük bir kasede elektrikli mikser kullanarak açık renk ve kabarık olana kadar yaklaşık 3-4 dakika çırpın.
- 1 yumurta ekleyin ve iyice karışana kadar yaklaşık 1 dakika çırpın.
- Ayrı bir kasede 1,5 su bardağı un, 1 tatlı kaşığı kabartma tozu ve 1 tatlı kaşığı tuzu çırpın.

- 6 Un karışımını tereyağı karışımına kademeli olarak sadece karışana kadar ekleyin - fazla karıştırmayın. Süzölmüş üzümleri ve 1 su bardağı corn flakes'i eşit dağılına kadar yavaşça katlayın (kaşıkla dairesel hareketle karıştırın).
- 7 **Şekillendirin ve pişirin**  
Hazırlanmış fırın tepsilerine yuvarlak yemek kaşığı dolusu hamuru 2 inç (5 cm) aralıklarla bırakın.
- 8 Kenarları hafifçe altın sarısı olana kadar ama merkezleri yumuşak ve biraz az pişmiş görününceye kadar 12-15 dakika pişirin.
- 9 Kurabiyeleri fırın tepsilerinde 5 dakika soğutun, ardından servis etmeden önce tamamen soğumaları için tel raflara alın.

## İpuçları

Üzümleri hamura eklemeyen önce 10-15 dakika sıcak suda veya rom içinde bekletin. Bu onları şişirir ve pişirme sırasında kurabiyelerden nem çekmelerini önler.

En iyi sonuçlar için oda sıcaklığındaki malzemeleri kullanın. Tereyağı, yumurta ve süt ürünlerini düzgün karışım ve doku sağlamak için pişirmeden 1-2 saat önce buzdolabından çıkarın.

Unu kaşık-ve-düzelt yöntemiyle doğru şekilde ölçün. Fazla un yoğun, kuru kurabiyeler yaparken, az un fırında aşırı yayılmaya neden olur.

Şekillendirilmiş kurabiye hamurunu pişirmeden önce en az 30 dakika soğutun. Bu kurabiyelerin şeklini korumasına ve fırında fazla yayılmasını önlemeye yardımcı olur.

Yapışmayı önlemek ve eşit kızarmayı sağlamak için fırın tepsilerini pişirme kağıdı ile kaplayın. Altı çok hızlı kızarabileceği için koyu renkli tepsileri kullanmaktan kaçının.

Fazla pişirmeyin - kurabiyeler fırından çıkarıldığında biraz az pişmiş görünmelidir. Çıkarıldıktan sonra sıcak tepside birkaç dakika daha pişmeye devam edeceklerdir.

Kurabiyeleri tel raflara aktarmadan önce fırın tepsilerinde 5 dakika soğutun. Bu kırılmayı önlerken düzgün soğumaya olanak tanır.