

Yulafli Kurabiye

Sağlıklı ve lezzetli yulafli kurabiye tarifi. Çıtır dışı, yumuşak içi ile mükemmel. Çikolata, kuru üzüm ve cevizli varyasyonları.

15 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

30 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 0.7 libre un
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 bardak yulaf
- 0.6 libre tereyağ
- 3 yumurta
- 2 bardak esmer şeker
- 1 bardak şeker
- 2 çay kaşığı vanilin
- 2 yemek kaşığı süt
- 4.8 ons rendelenmiş hindistan cevizi
- 4.8 ons ceviz
- 6.4 ons yaban mersini

Yapılışı

1 Prepare for baking

Preheat your oven to 350°F (175°C). Line a large baking sheet with parchment paper.

2 Mix dry ingredients

In a medium bowl, whisk together 4 cups flour, 2 teaspoons baking powder, 1 teaspoon baking soda, 1

teaspoon cinnamon, and 1 teaspoon salt until well combined. Stir in 2 cups rolled oats until evenly distributed.

3 Cream butter and sugar

In a large bowl, cream together 0.6 lb (about 2½ sticks) softened butter and 1 cup sugar using an electric mixer on medium speed for 2-3 minutes until light and fluffy.

4 Add eggs and vanilla

Beat in 3 eggs one at a time, mixing well after each addition. Add 2 teaspoons vanilla extract and mix until combined.

5 Combine wet and dry ingredients

Gradually add the flour-oat mixture to the butter mixture, mixing on low speed just until combined. Don't overmix or the cookies will be tough.

6 Add mix-ins

Stir in 2 tablespoons milk, 4.8 oz shredded coconut, 4.8 oz dried blueberries, and 6.4 oz chopped walnuts using a wooden spoon until evenly distributed throughout the dough.

7 Shape and bake cookies

Drop rounded tablespoons of dough onto the prepared baking sheet, spacing them 2 inches apart. Bake for 12-15 minutes until the edges are lightly golden brown but centers still look slightly soft.

8 Cool and serve

Let cookies cool on the baking sheet for 5 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely before serving. Store in an airtight container for up to 1 week.

İpuçları

Oda sıcaklığında malzemeler kullanın. Soğuk malzemeler hamuru topaklaştırabilir ve eşit karışımı zorlaştırır.

Old fashioned yulaf tercih edin. İnce yulaf ezmesi yerine kalın kesim yulaf kullanarak daha iyi doku elde edebilirsiniz.

Unu doğru ölçün. Mutfak terazisi kullanmak en kesin yöntemdir. Ölçü kabı kullanıyorsanız, unu kaşıkla kabına alın ve bıçak sırtıyla düzleştirin.

Malzemeleri fazla karıştırmayın. Unu ekledikten sonra sadece karışana kadar çevirin, aksi halde gluten gelişir ve kurabiyeler sert olur.

Esmer şeker kullanarak daha karamelize tat elde edebilirsiniz. Yarı beyaz, yarı esmer şeker karışımı ideal sonuç verir.

Hamuru pişirmeden önce 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Bu, şeklini korumasını ve eşit pişmesini sağlar.

Fırın tepsisine mutlaka parşömen kağıdı serin. Bu, kurabiyenin yapışmasını önler ve temizlemeyi kolaylaştırır.

Aşırı pişirmekten kaçının. Kenarlar hafif kızarmış olduğunda çıkarın, ortası yumuşak görünse bile pişmiş olacaktır.