

Yulaf? Kurabiye

Sa?l?kl? ve lezzetli yulaf? kurabiye tarifi. Ç?t?r d???, yumu?ak içi ile mükemmel. Çikolata, kuru üzüm ve cevizli varyasyonlar?.

15

HAZIRLIK DK

15

PI?IRME DK

30

TOPLAM DK

6

PORSIYON

Medium

ZORLUK

Yulaf? Kurabiye

Malzemeler

- 0.7 lb flour
- 2 tsp baking powder
- 1 tsp baking soda
- 1 tsp cinnamon
- 1 tsp salt
- 4 cup oat
- 0.6 lb butter
- 3 egg
- 2 cup brown sugar
- 1 cup granulated sugar
- 2 tsp vanillin
- 2 tbsp milk
- 4.8 oz grated coconut
- 4.8 oz walnut
- 6.4 oz blueberries

Yap?l???

- Prepare for baking**

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

puçlar?

Oda sıcaklığında malzemeler kullanın. Soğuk malzemeler hamuru topaklaştırabilir ve e?it karışımı zorlaştırır.

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

Unu do?ru ölçün. Mutfak terazisi kullanmak en kesin yöntemdir. Ölçü kabı kullanıyorsanız, unu ka?ıkla kabına alın ve b?çak sırtıyla düzleştirin.

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

Esmer ?eker kullanarak daha karamelize tat elde edebilirsiniz. Yarış beyaz, yarış esmer ?eker karışımı ideal sonuç verir.

Hamuru pi?irmeden önce 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Bu, ?eklini korumasın ve e?it pişmesini sağlar.

Fırın tepsisine mutlaka par?ömen ka?ıd? serin. Bu, kurabiyenin yapışmasını önler ve temizlemeyi kolaylaştırır.

A?ır? pi?irmekten kaçının. Kenarlar hafif kızarmış oldu?unda ç?karın, ortas? yumuşak görünse bile pişmi? olacaktır.