



Klasik kurabiye kalıbı tarifi

Malzemeler

Kurabiye hamuru için:	1 paket vanilya şekeri
125 gr tereyağı (soğuk)	1 tutam tuz
75 gr şeker	Bir yarım limonun rendelenmiş kabuğu
250 gr un	1 yumurta (ebat M)
1 bıçak ucu kabartma tozu	

Hazırlanışı

1. Kurabiye hamuru için soğuk tereyağı (parçalar halinde), şeker, un, kabartma tozu, vanilya şekeri, tuz, rendelenmiş limon kabuğu ve yumurtayı önce el mikserinin yoğurma ucuyla ve ardından el ile hamur haline getirin. Hamuru streç folyoya sarın ve en az 30 dakika buzdolabında bekletin.
2. Fırını 180 °C'de ısıtın (üst/alt sıcaklık ayarı; turbo ayarı: 160 °C; Gaz: Kademe 3). Hamuru hafif unlanmış bir tezgah üzerinde yakl. 3 mm kalınlığında açın ve kalıplarla isteğe göre kurabiye bastırın.
3. Bitmiş kurabiyeleri fırın kağıdı veya fırın matıyla kaplı bir fırın tepsisine yerleştirin ve yakl. 10 dakika pişirin.
4. En iyi pişirme sonucunu elde etmek için hamur işleme sırasında iyi soğutulmasına ve hemen pişirilmesine dikkat edilmelidir.
5. Piştikten sonra kurabiyeleri isteğe göre, örn. Royal Icing (Kraliyet buzlanma) ile süsleyebilirsiniz. Kabartmalı çizgiler burada yardımcı olur.

Pişirme önerileri

En iyisi hamuru buzdolabından çıkarır çıkarmaz işlemlere başlayın.

Hamur ısınırsa kalıplardan zor çıkar.

Tekrar buzdolabına koyun ve soğutulmuş, başka porsiyon hazırlayın.

Eğer hamur buna rağmen kalıptan zor çıkıyorsa, kalıbı bastırmadan önce hamurun üzerine biraz un serpiştirin.

Başka kurabiye tariflerini de deneyin, örn. tart hamurundan. Ancak kurabiyeler pişirildikten sonra nispeten sert olmalıdır.

Temizleme

Kalıpları ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve biraz deterjanla yıkayın. Kalıplar bulaşık makinesinde de yıkanabilir.