

Tereyaqlı Kurabiye

Klasik Danimarka tereyaqlı kurabiye tarifi. Aftada eriyen, vanilya aromalı butter cookies. Noel ve özel günler için mükemmel.

15 min

HAZIRLIK

12 min

PIRME

27 min

TOPLAM

8

PORSIYON

Easy

ZORLUK

Tereyaqlı Kurabiye

Malzemeler

- 2 cup flour
- 1 cup unsalted butter
- 1 cup granulated sugar
- 2 egg yolk
- 1 tsp salt
- 2 tsp vanilla extract
- 1 cup powdered sugar

Yapılışı

- Prepare the butter mixture**

Beat 2 cups room temperature butter, 1 cup powdered sugar, and 1 teaspoon salt in a large bowl with an electric mixer until light and fluffy, about 3-4 minutes.
- Add 2 egg yolks to the butter mixture and beat until fully combined and smooth, about 1 minute.
- Mix in 2 teaspoons vanilla extract until evenly distributed.
- Make the dough**

Add 1 cup all-purpose flour gradually while folding gently with a spatula, mixing just until a soft, non-sticky dough forms that holds together.
- Shape the dough into a log, wrap tightly in parchment paper, and refrigerate for at least 1 hour or up to 2 hours until firm.
- Shape and prepare for baking**

Preheat oven to 175°C (350°F) and line a baking sheet with parchment paper.
- Remove dough from refrigerator and roll out on a lightly floured surface to 0.5 cm (1/4 inch) thickness.
- Cut into desired shapes using cookie cutters and place on prepared baking sheet, spacing cookies 2-3 cm (1 inch) apart.
- Bake**

Bake for 10-12 minutes until edges are lightly golden and centers are set but still pale.
- Cool cookies on the baking sheet for 5 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely before serving.

puçlar?

Hamura un eklerken a??r? kar??t?rmaktan kaç?n?n. Fazla kar??t?rma gluten geli?imini art?r?r ve kurabiyelerinizin sert ç?kmas?na neden olur. Sadece malzemeler birle?ene kadar nazikçe kar??t?r?n.

Tereya??n?n oda s?cakl??nda olmas? önemlidir. Çok sert veya çok yumu?ak tereya?? hamur k?vam?n? bozar. ?deal k?vam, parma??n? zla bast?r?nca hafifçe iz b?rakacak yumu?akl?ktad?r.

Hamuru buzdolab?nda so?utmay? atlamay?n. Bu i?lem hem hamuru ?ekillendirmeyi kolayla?t?r?r hem de pi?erken kurabiyelerinizin ?eklini korumas?n? sa?lar. En az 1 saat, mümkünse 2-3 saat so?utun.

F?r?n s?cakl??n? önceden ?s?tmay? unutmay?n. 175°C'ye önceden ?s?t?lm?? f?r?n, kurabiyelerinizin e?it pi?mesini sa?lar. F?r?n termometresi kullanarak s?cakl?? kontrol etmek daha iyi sonuç verir.

Kurabiye kal?nl??n? e?it tutmaya özen gösterin. Yakla??k 0.5 cm kal?nl?k ideal olur. Çok ince açarsan?z kurabiyeler çabuk yanar, çok kal?n açarsan?z içi ham kalabilir.

Pi?irme s?ras?nda kurabiyelerinizi s?k s?k kontrol edin. Alt?n sar?s? renk ald?klar?nda haz?rd?r. Fazla pi?irmek kurabiyelerinizi sert yapar, az pi?irmek ise da??lgan bir yap?ya neden olur.

F?r?ndan ç?kard?ktan sonra kurabiyelerinizi tepside 5 dakika bekletin. S?cakken çok k?r?lgan olduklar?ndan hemen kald?rmaya çal??may?n. Sonras?nda so?utma tellerine alarak tamamen so?umalar?n? bekleyin.

Kaliteli vanilya özü kullan?n. Yapay aromalar yerine do?al vanilya özü kullanmak, kurabiyelerinizin lezzetini önemli ölçüde art?r?r. Vanilya çubu?u kullan?yorsan?z çekirdeklerini kaz?y?p hamura ekleyin.