

Labneli Kurabiye

Malzemeler

3,5 su bardagi un (Un miktarı kalitesine göre değişiklik gösterebilir)

2 adet yumurta

2 paket 200 gr lik labne peynir

100 gr tereyagi (oda sıcaklığında)

1,5 su bardagi seker

2 cay kasigi kabartma tozu

1 tatli kasigi tuz

Bir paket vanilya

Yarım paket petit beure biskuvi

Uzerine :

Murdum erigi receli

Yapilisi

Derin bir kapta un, kabartma tozu ve tuzu birlikte harmanlayın .

Baska bir kapta, tereyagi, seker ve peyniri puruzsuz olana kadar yaklaşık iki dakika blender ile orta siddette karıştırın. İçine yumurtaları ve vanilyayı ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Karışımı unu ilave ederek hamuru toparlayın Biraz yapışkan bir hamur olacaktır. Bu aşamada kesinlikle un ilave etmeyin.

Buzdolabında 30 dk agzi kapalı olarak dinlendirin.

Petit beure biskuvileri mikserde toz haline getirin.

Dinlenmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın, biskuvi tozuna bulayın ve yağlı kâğıt serilmiş tepsiye aralıklar ile dizin. (Hamur oldukça yapışkan olacağı için arada elinizi ıslatarak daha kolay yuvarlayabilirsiniz)

Tepsiye dizilmiş hamurların üzerine bir çay kaşığı yardımı ile bastırılarak üzerinde hafif çukurlar oluşturulur. 180 C’de önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pisirin.

Pisen kurabiyeler daha sıcakken çay kaşığı ile bastırdığınız yerlere bir kez daha bastırarak çukurları derinleştirin, sogumaya bırakın.

Kurabiyeler iyice soguduktan sonra üzerindeki çukurlara yarım çay kaşığı taneli recel koyun ve servis yapın.

Önemli :

Kurabiye sogudukça katılaşacağı için tam sogumadan recel koymayın. Labne peynir kullanacaksanız , ufak bir suzgece havlu kâğıt koyarak 10 dakika suzdurmenizi tavsiye ederim. Diplerinde olan su kurabiyenin formunu bozmaktadır.