

# Yaban Mersinli Çatlak Kurabiye

Yaklaşık 15 adet



— yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

1 çay bardağı dondurulmuş yaban mersini (blueberry)  
1 su bardağı öğütülmüş fındık  
1 yumurta akı  
1 çay bardağı toz şeker  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin  
1,5 su bardağı un

### Üzeri için:

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

## 1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 180 °C**

**Turbo pişirme: 170 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı:

Yaban mersinlerini mutfak robotunda püre haline getirin ve derin bir kaba alın. Üzerine öğütülmüş fındık, yumurta akı, toz şeker, şekerli vanilin ve unu ilave edip yoğurun. Yumuşak ve ele yapışan bu hamurdan elinizi su ile hafif ıslatarak ceviz büyüklüğünde parçalar alın. Yuvarlayıp pudra şekerine bulayın, fırın tepsisine koyun ve üzerine hafifçe bastırın. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayın ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika**

Kurabiyeleri fırından çıkarın, fırın tepsisinden alıp soğutma teli üzerine sıralayın ve soğumaya bırakın.



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Tip from the Test Kitchen

- Soğuyan kurabiyeleri servis tabağına aldıktan sonra az miktarda pudra şekeri serpebilirsiniz.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • [www.droetker.com.tr](http://www.droetker.com.tr) E-Mail:  
[musteri.hizmetleri@droetker.com.tr](mailto:musteri.hizmetleri@droetker.com.tr) • Danışma Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04