

Banu Atabay[™]

*Mütevazı
Lezzetler[®]*

kurabiyeler

PARK FOTO[®]
Kültür Yayınları © Kasım 2004

Mütevazı Lezzetler® kurabiyeler

Eser: *Mütevazı Lezzetler®* kurabiyeler

Ver:2.99.115 - Rev:2 -Vol: #3
2. Baskı

Yazar: **Banu Atabay**

©MMIV Bütün Hakları Saklıdır Kopyalanamaz

Editör: Murat Atabay

Fotoğraflar:



PARK FOTO®

©MMIV Bütün Hakları Saklıdır Kopyalanamaz

**Özgün Sayfa ve
Kapak Tasarımı:**

Çetin Atabay

©MMIV Bütün Hakları Saklıdır Kopyalanamaz

ISBN: 975-92047-5-4

Basım Yeri Yılı: İsmat Kasım 2004

Genel Dağıtım:

Karlar Dağıtım

Tel: 0.312.433 99 67 - 0.312.434 11 52

Faks: 0.312.432 03 59

e-mail: mustafakitabevi@superonline.com

Yayımlayan:



PARK FOTO®

Kültür Yayınları © Kasım 2004

parkfoto.8m.com

De Gaulle Cad. 67/C

TR-06500 Beşevler ANKARA

Tel: 0.312.213 63 57

Faks: 0.312.223 59 00

e-mail: parkfoto@hotmail.com



Banu Atabay

12.Ekim.1969 yılında Ankara'da doğdu, ilk, orta ve kız sanat lisesi eğitimini Ankara'da tamamladı. Önce Anadolu Üniversitesi İktisat Fakültesinde sonra Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya fakültesinde öğrenim gördü. Varşova Üniversitesi'nde Leh dili ile ilgili çalışmalarda bulundu, birçok kısa Lehçe hikayeyi Türkçe'ye çevirdi. Daha sonra, Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesinde pedagojik formasyon eğitimi aldı.

Giyim tasarımı, modelistlik ve öğretmenlik yaptı, değişik sosyal kuruluşlarda gönüllü çalışmalarda bulundu, portre fotoğrafçılığı yaptı.

Çocukluğundan beri mutfak işleri en sevdiği uğraşısı oldu, 1995 yılından bu yana Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde yemek ve yemek kültürü üzerine araştırmalar yapmaktadır.

Kültür Bakanlığı onaylı, Mütevazı Lezzetler serisi yemek kitapları, internet aracılığıyla satılarak, Avustralya'dan Amerika'ya kadar dünyanın pek çok ülkesindeki Türkler tarafından en çok tercih edilen yemek kitapları oldu.

Bir gün yanına gittiğimde, mutfakta hamur yoğuruyordu.
"Ne yapıyorsun?" diye sordum,
"Geleceksin diye sana kurabiye yapıyorum" dedi.
Bütün hareketlerini çok dikkatle izledim,
çocuk dünyamda ilk defa bir kurabiye yapımına şahit oluyordum.
Bittikten sonra sıcak, sıcak bütün kurabiyeleri bana verdi,
çok güzel olmuştu, elindeki kağıdı uzatarak
"Tarifini radyodan aldım, büyüyünce bundan sen de bana yap" dedi.
Ben büyüdüm ama, O göremedi.

*Rahmetli Dedem
Adulfettah Sevim'in Anısına*



Dedem Kurabiyesi: Sayfa: 31

Mütevazı Lezzetler® kurabiyeler

Önsöz	8
Kurabiyeler Hakkında	10
Tatlı Kurabiyeler	13
Un Kurabiyesi	15
Hindistancevizli Kurabiye	17
Tarçınlı Cevizli Kurabiye	19
Portakallı Kurabiye	21
Mantar Kurabiye	23
Zencefilli Kurabiye	25
Bal Topu	27
Kakaolu Kolay Kurabiye	29
Dedem Kurabiyesi	31
Beğendim Kurabiyesi	33
Kedi Dili	35
Lorlu Kurabiye	37
Karasevda	39
Ege Kurabiyesi	41
Kestaneli Kurabiye	43
Elit Kurabiye	45
Üç Kurabiye	47
Beze	49
Reçelli Kurabiye	51
Kokotat	53
Barış Kurabiyesi	55
Badem Kurabiyesi	57
Tuzlu Kurabiyeler	59
Susamlı Çubuk	61
Altın Madalya	63
Biberli Kurabiye	65
Ringo	67
Al Kurabiye	69
Vida	71
Mekik Kurabiye	73
Kuru	75
Patatesli Kurabiye	77
Rozet	79



Mütevazı Lezzetler® kurabiyeler



Haşhaşlı Kurabiye	81
Kekikli Kurabiye	83
Çay Gevreği	85
Hicaz Pulu	87
Aşk Düğümü	89
İçli Kurabiyeler	91
Define Kurabiyesi	93
Bal Gözü Kurabiyesi	95
Kremalı Kurabiye	97
Puro	99
Elmalı Kurabiye	101
Saçaklı Kurabiye	103
Kartuş Kurabiyesi	105
Sima Kurabiyesi	107
Hurma Sarması	109
Balkabaklı Kurabiye	111
Lokumlu Kurabiye	113
Havana	115
Yol Kurabiyesi	117
Gerebiç	119
Kedi Patisi	121
Rulo Kurabiye	123
Marlon Kurabiyesi	125
Hilal Kurabiye	127
Taneli Kurabiyeler	129
Üzümlü Kurabiye	131
Vişneli Kurabiye	133
Çikolatalı Kurabiye	135
Kuru Kayısı Kurabiye	137
İskandinav Kurabiyesi	139
Abanoz Kurabiyesi	141
Budaklı Kurabiye	143
Cuma Kurabiyesi	145
Hurmalı Kurabiye	147
Tahinli Kurabiye	149
Tabak Kurabiyesi	151

Mütevazı Lezzetler® kurabiyeler

Kırıntılı Kurabiye	153
Kahvaltı Kurabiyesi	155
Ceviz Kuyusu	157
Renkli Kurabiyeler	159
Nöbet Kurabiyesi	161
Papatya Kurabiye	163
Arap Parmağı	165
Fındıklı Kurabiye	167
Alacalı Kurabiye	169
Burgulu Kurabiye	171
Dama	173
Yalnız Kalpler	175
Pembe Hayaller	177
Tıknaz Kurabiye	179
Helezon Kurabiye	181
Gökkuşuğu Kurabiyesi	183
Şeftali Kurabiye	185
Alman Öpücüğü	187
Pervane	189
Bisküviler	191
Sable Bisküvisi	193
Soğanlı Bisküvi	195
Kesme Bisküvi	197
Kahke	199
Çam Bisküvi	201
Mahlepli Bisküvi	203
Mozaik Bisküvi	205
Fıstıklı Bisküvi	207
Kaşık Bisküvisi	209
Kahveli Bisküvi	211
Kaymaklı Bisküvi	213
Üçgen Bisküvi	215
Kuzey Yıldızı	217
Kış Güneşi	219
İncirli Bisküvi	221
Alfabetik Dizin	222



ÖNSÖZ

1 Kg. kurabiye fiyatına kurabiye kitabı. Herkes evinde kurabiye yapsın, sağlıklı malzemeler kullansın, ucuza mal etsin. "Mütevazı Lezzetler" serisinin 3. kitabı olan "Mütevazı Lezzetler Kurabiyeler" in amacı bu.

İlk kurabiye tarifini rahmetli dedemden 28 yıl önce aldım. Tabi ki o zamanlar başlı başına kurabiyeleri kapsayan bir kitap çalışması yapacağımı bilemezdim. Aslında bu kitaptan önce sırada başka çalışmalarım vardı. Siz değerli okuyucularımız "Mütevazı Lezzetler İkramlar" kitabından sonra çok istekte bulundunuz, biz de bu konuya yöneldik.

Çok eski bir arkadaşım "Mütevazı Lezzetler İkramları" incelemiş 'inanamıyorum nasıl olur da bu kadar çok kurabiye çeşidi olabilir, ben hayatımda bir kez olsun kurabiye yapmadım' dedi. Buna çok şaşırdım, biraz da üzüldüm, onca yıllık evli, çoluğu, çocuğu olan biri nasıl olur da hiç kurabiye yapmamış olsun. Arkadaşım herhalde kurabiye kitabını görünce daha da hayret edecek.

Yapımı böylesine kolay, dayanıklı ve maliyeti ucuz ikram çeşidini her ev hanımı yapsın istiyoruz. Oldukça eski tarifler vardı, hepsi denenmiş olmasına rağmen, fotoğrafını çekirmek için bütün kurabiyeleri yeniden hazırladık. Fotoğraf çekimlerini yine tecrübesi ile tanınan Park Foto yaptı. Sadece fotoğraf çekimleri bile 13 ay sürdü. Bu kitabımız da diğer kitaplarımız gibi 2 versiyon olarak hazırlandı. Kuşe kağıda ve ciltli olan renkli versiyonu ile 1. hamur kağıda karton kapaklı ve daha ucuz olan siyah/beyaz versiyonu aynı anda piyasaya sunuldu. Sizden gelecek istekler doğrultusunda da ileride elektronik versiyonu hazırlanabilecek.

Bu kitabımızda kullanılan malzemeler, yanı başımızda bulabileceğimiz kolay ve ucuz ürünler. Yine sizden gelen istek üzerine tarifler kaşıkla, bardakla ölçülendirildi. Türk,

İslam kültürüne aykırı hiçbir malzeme kullanmadık. Tarifler jöle, krema, bulunması zor pahalı, ithal ürünler içermiyor, buna rağmen neticeler çok nefis ve iştah açıcı.

"Mütevazı Lezzetler" serisi internet aracılığı ile 5 kıtada satılıyor, Türkçe olduğu için sadece Türkler satın alıyor. Yabancı komşularına, arkadaşlarına kitaplarımızı gösterdiklerinde 'ölçüler ne kadar anlaşılır, malzemeler ne kadar sade, keşke bizim bildiğimiz bir dilde olsa da biz de faydalansak' diyorlarmış. E-posta adresimize bu konuyla ilgili çok istek geldi. Biz de buradan yola çıkarak " Mütevazı Lezzetler" yemek kitabının İngilizce versiyonunu önümüzdeki aylarda yayınlamaya karar verdik. Bu şekilde Türk İslam kültürünü içeren tariflerimiz yabancılar tarafından tanınacak. İnşallah bu vesile ile biz de bunun gururunu yaşayacağız.

"Mütevazı Lezzetler" yemek kitabı Türkiye'de bir ilki daha gerçekleştirdi. Geçtiğimiz ay bilgisayar kullanımına uygun e-Kitap yani elektronik kitap versiyonunu çıkarttık. CD'de yer alan kitap yine 464 sayfa. Bu şekilde Türkiye'nin ilk elektronik kitabı "Mütevazı Lezzetler" e nasip oldu.

"Mütevazı Lezzetler Kurabiyeler" kitabının hayat bulması için çok emek ve çok zaman harcandı. Bu süreçte maddi manevi desteğini esirgemeyen annem Yurdanur Sevim Atabay'a ve fotoğraflarıyla kitaba albüm güzelliği katan Park Foto personeline teşekkür ederim.

Çok yakında çıkacak olan "Mütevazı Lezzetler Çorbalar" kitabında buluşmak üzere sizleri Allah'a emanet ediyorum...

Banu Atabay

12.10.2004 Beşevler

banu_atabay@hotmail.com

Kurabiye Hakkında

Temel maddesi un, nişasta ve yağ olan tuzlu ve tatlı pek çok çeşidi olan küçük ve gevrek bir ikramdır.

İlk kez Romalılar döneminde bisküvi olarak yapıldı. Sonraki yıllarda Türkler ve Venedikliler bu yiyeceği dayanıklı olduğu için savaşa ya da sefere giden askerlerle, denizcilerin yanına kumanya olarak vermeye başladı. Daha sonra Avrupalılar da kurabiye yapmayı öğrendi ve aynı amaçla kullandılar.

Kurabiye daha sonraki yıllarda halk tarafından da benimsendi, dayanıklı ve hafif olması nedeniyle uzun yolculuklarda tercih edilen bir yiyecek oldu.

20. yüzyılın başında endüstriyel hale geldi, satışına başlandı. Zamanla her ülke kendi damak tadına uygun kurabiye yapınca, ortaya pek çok çeşit çıktı.

Kuru pasta adı ile de anılan kurabiyeler, dayanıklılığının yanı sıra yapımındaki kolaylık nedeniyle, akla gelen ilk ikram çeşididir.

Kurabiye yapımında lezzetli sonuçlar almak için dikkat edilmesi gereken bazı noktalar vardır;

Sağlık açısından fazla onaylanmayan margarin, kurabiye ana maddelerindedir. Kıvam verici özelliği nedeniyle kullanılır. Margarin yerine premium adıyla ifade edilen birinci sınıf kahvaltılık tereyağı kullanılırsa kurabiyelerin lezzeti artar.

Kullanılan tereyağı ya da margarin bazı tarifler dışında ocakta eritilmeden, oda ısısında bekletilerek yumuşatılır. Margarin ya da tereyağı eritilerek kullanılırsa, kurabiye yayılmasına sebep olur.

Kurabiye fazla kabarık olması gerekmez, bunun için maya kullanılmaz, kabartma tozu ya da karbonat yeteri kadar kabartır.

Tariflerin büyük bir bölümünde nişasta yer alır. Buğday nişastasını kurabiyeyi sertleştireceği için mısır nişastasını kullanılması tavsiye edilir.

Bütün hamur işlerinin yapımında olduğu gibi, kurabiye yapımında da un ve nişasta elenerek hamura ilave edilir.

Kurabiye hamurunu dakikalarca yoğurmaya gerek yoktur, bütün malzemelerin homojen olarak yayılması, yoğurma işlemini tamamlamak için yeterlidir.

Yoğurduktan sonra üzeri kapalı olarak 5 - 10 dakika dinlendirilirse şekillendirme aşamasında kolaylık sağlar.

Kurabiyeler genelde kızgın fırında pişirilir. Fırının ideal harareti kurabiye çeşidine göre 185 ile 220 derece arası değişir.

Kızgın fırına verildiği için çabuk pişer, bu nedenle kurabiyeler fırında 15 - 20 dakikadan fazla tutulmaz.

Kurabiyelerin üzerine, vanilya, tarçın, pudra şekeri gibi malzemeler serpilecekse, fırından çıkar çıkmaz serpilir.

Hazırlandığı gün tüketilmesi tavsiye edilmez, ancak o gün tüketilmesi gerekiyorsa, piştikten sonra en az 2 saat dinlendirilir.

Kurabiyeler genelde teneke kutularda saklanır. Kutunun içine iki adet kesme şeker konursa kurabiyenin nemini alacağı için, gevrek kalır.

Mütevazı Lezzetler® kurabiyeler



Tatlı Kurabiyeler 12