KIRKBIYIK (BEYPAZARI ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

5 kilogram un
6 kilogram şeker
1 kilogram tereyağı
3-4 gram limon tuzu
Alabildiği kadar su

Büyükçe bir tencereye şeker, limon tuzu, ve üstünü örtecek kadar su ilave edilir. Orta ateşte kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan 15-20 dakika sonra ateşten alınır. Mermer bir zemine dökülür. El yakmayacak hale gelene kadar devamlı daire şekli verilip, çekip bırakılır. Böylelikle beyazlaşması sağlanır.
Başka bir tarafta tereyağı geniş bir tencereye konarak orta ateşte kızdırılır. İçine un ilave edilir. 1-1.5 saat beyaz renk alıncaya kadar karıştırılarak kavrulur. Daha sonra ateşten alınarak el değecek kadar soğumaya bırakılır. Genişçe bir tepsinin ortasına, hamurun çevresine daire şeklinde elde edilen şeker konur. Hamur ile şeker karışacak şekilde elle döndürülerek sıkılıp çekilmeye başlanır. İmece usulü 2-3 kişi ile yapılır.
Pişmaniyenin ince telli olması için, bu işlemin çokça tekrar edilmesi gerekir (Ortalama 25-30 kez). Elde edilen pişmaniye 35-40 santim uzunluğunda koparılır ve ikiye katlanarak bükülür. Pişmaniye servise hazır hale getirilir. Pişmaniyenin rutubetsiz ortamda saklanması gerekir.

Not: Pişmaniye ustası Hacı Ahmet Ertürk'ün bıyıkları iki renkli (siyah, beyaz) olduğundan kendisine "Kırkbıyık" denirdi. Kırkbıyık ustanın yaptığı pişmaniye helvasının lezzeti, kokusu ve görünüşü, her zaman fark edilirdi. Bu yüzden onun yaptığı pişmaniyeye "Kırkbıyık" da denir.

© lezzetler.com tarif no:80858 • adı:Kırkbıyık (Beypazarı Ankara) • gönderen:angaralı • indirme tarihi:24.04.2024 - 23:24