



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYPAZARI KURUSU (ANKARA)

<https://www.beypazari.info>

1 su bardağı ilik sut
1 paket yas maya
125 gr. yumusak tereyađı
1 tatlı kasığı toz seker
1 tatlı kasığı tuz
2 tatlı kasığı tarcin
Aldığı kadar un

İlk önce mayayı ilik sut ve sekerle beraber iyice ezin. Un, tereyağ, tuzu üzerine ekleyin (un azar azar eklenicek). Kati sert bir hamur elde edene kadar iyice yogurun. Yogurdunuz hamuru mayalanması için 1,5 saat dinlendirin. Mayalanan hamurdan 2 parmak kalınlığında cubuklar yapıp, bu cubukları 3 parmak eninde verevleme kesin. Önceden ısıtılmış 210 derecelik fırında kızarana (iyice kızaracak ama) kadar pisirin. Sonra fırından cikartıp epeyce bir dinlendirin ve sonra tekrar 120 derecelik ısıli fırında 1,5 saat taki sertlesene kadar bırakın. Fırını sondukdikten sonra soguyana kadar galetaları fırından cikartmayın.

Not: Kuruları naylon posette saklıyorsanız tazeligini aylarca koruyacaktır. Daha çok lezzet için çay ile tüketilmesi tavsiye edilir.



Fotoğraf "emoş" tarafından gönderildi. 29.05.2016