



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYPAZARI KURUSU (ANKARA)

<https://www.sabah.com.tr>

3 su bardağı + 1/3 su bardağı un
2 tatlı kaşığı kuru maya
125 gram oda ısısında tereyağı
1 su bardağı oda ısısında süt
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı silme tarçın
Tuz

Unun 1 su bardağını kenara ayırıp kalanı yoğurma kabına alın. İçine kuru maya, tereyağı, süt, toz şeker, tarçın ve tuz ilave edin. Tüm malzemeyi iyice yoğurun. Ayırdığınız 1 su bardağı unu da ekleyip ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Üzerini nemli bir bezle örtün ve mayalanması için oda ısısında iki misli olup kabarana kadar bekletin. Mayalanan hamurdan elma büyüklüğünde parçalar koparin ve elinizle yuvarlayarak rulo yapın. Verve kesin ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklarla yerleştirin. Yarım saat mayalanması için bekletin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri hafif kızarana kadar pişirin. Fırından alıp ılıtın ve tekrar ısıtılmış 120 derece fırında yarım saat daha tutun. Fırının içinde kapağını açmadan bir gece soğumaya bırakın.

