



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYPAZARI KURUSU

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

Hamur:

3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz tarçın

125 g eritilmiş tereyağı

1 su bardağı ılık süt

Unu derin bir kaba alın, mayayı ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine tuz, tarçın, eritilmiş tereyağı ve ılık sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-45 dakika bekletin.

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

Turbo pişirme: 180 °C

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgaha alın ve 10 dakika yoğurun. İki eşit parçaya bölün. İlk hamuru tezgah üzerinde elinizle yuvarlayarak 4 cm çapında rulo şekline getirin. Bıçak ile verev şekilde 15 eşit parçaya kesin. İkinci hamuru da aynı şekilde hazırlayıp fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Süre sonunda fırından alın ve iyice soğutun. Fırını 120°C ye ayarlayıp ısıtın. Kuruları tekrar fırına alın ve 15-20 dakika daha pişirin. Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

