



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## BEYPAZARI KURUSU (ANKARA)

Malzemeler:

Yarım litre süt

1 çorba kaşığı kuru maya

250 gram tereyağı

1 tatlı kaşığı tozşeker

Aldığı kadar un

Yeteri kadar tuz

1 çorba kaşığı dövülmüş anason

Hazırlanışı:

Sütün sadece bir su bardağı kadarını ıltın. İçine kuru mayayı ve 1 tatlı kaşığı toz şekeri ilave edin. Kalan sütü de ıltın. Buna eritip ılınmaya bıraktığınız tereyağını ve bir kapta hazırladığınız mayayı da ilave edip aldığı kadar un, tuz ve anasonu ekleyin. Ele yapışmayan bir hamur yoğurun. Kabin kapağını kapatıp malzeme şişip iki katı oluncaya kadar bekletin. Mayalanan hamuru iki parçaya bölüp rulo yapın ve bu ruloları 5 cm verev olarak kesin. Önceden yağladığınız fırın tepsisine dizin. 200 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. Pişince fırından çıkartın ve fırını 100 dereceye ayarlayıp tekrar fırına koyun. 4 saat fırında iyice kuruyuncaya kadar bekletip fırından çıkarın. Servise sunun.

[ML® Kuru için tıklayın](#)[ML® Beypazarı Simidi için tıklayın](#)



Fotoğraf "bronz" tarafından gönderildi. 06.10.2015