



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 tereyağı
1 tatli kasigi toz seker
1 tatli kasigi tuz
2 tatli kasigi tarcin
Aldigi kadar un

Ilk once mayayi ilik sut ve sekerle beraber iyice ezin. Un, tereyağ, tuzu uzerine ekleyin (un azar azar eklenicek). Kati sert bir hamur elde edene kadar iyice yogurun. Yogurdunuz hamuru mayalanmasi icin 1,5 saat dinlendirin. Mayalanan hamurdan 2 parmak kalinliginda cubuklar yapip, bu cubuklari 3 parmak eninde verevleme kesin. Onceden isitilmis 210 derecelik firinda kizarana (iyice kizaracak ama) kadar pisirin. Sonra firindan cikartip epeyce bir dinlendirin ve sonra tekrar 120 derecelik isili firinda 1,5 saat taki sertlesene kadar birakin. Firini sonduzduktan sonra soguyana kadar galetalari firindan cikartmayin.

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



Fotoğraf "emoş" tarafından gönderildi. 29.05.2016