



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYPAZARI KURUSU (ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

5 kilogram un
1 kilogram tereyağı
2 litre süt
200 gram maya
10 gram tarçın
Tuz

Un, tereyağı, süt, maya, tarçın ve tuz hep birlikte karıştırılarak hamur elde edilir. Hazırlanan hamur 40-45 dakika dinlendirilir. 4-5 cm kalınlığında uzun yuvarlak çubuklar haline getirilir. Elde edilen yuvarlak çubuklar 8-9 cm uzunluğunda vev vev kesilerek tepsiye dizilir ve orta ateşte fırına verilir. Hafif pembeleşince fırından çıkartılıp, soğumaya bırakılır. 25-30 dakika soğuduktan sonra kurular tepsiye konarak tekrar orta ateşli fırına sürülerek pişirilir, kurutulur. Fırından çıkarılıp, soğutulduktan sonra rutubetsiz ortamda saklanır.

Not: Birinci fırınlama işleminden sonraki haline "Yaşkuru" denir.

