BEYPAZARI KURUSU

150 gr tereyağı
2 su bardağı süt
Yarım çay kaşığı mahlep
Yarım çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı kuru maya
1 yemek kaşığı tuz, şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un

Malzemelerle yumuşak bir hamuru yoğurun.
İki saat kadar bekletip mayalandırın. Hamuru iki parçaya bölüp, her bir parçayı, elinizle yuvarlayarak uzatın.
Verev olarak dilimleyin.
Kurunun pişmesi iki aşamadan oluşuyor. Önce fırına atıp normal pişene kadar tutun.
Sonra fırından çıkarıp soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra 125-150 derece arasında kuruyana kadar fırında bekletin. Fakat bu aşamada çok fazla kızarmayacak,bu işlemi sadece kurusun diye yapıyoruz.
Kurular soğuduktan sonra hava almıyacak bir yerde en az bir ay tazeliğini muhafaza eder.

© lezzetler.com tarif no:124173 • adı:Beypazarı Kurusu • gönderen:buket deren • indirme tarihi:11.05.2024 - 03:31