



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYPAZARI KURUSU

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

3 su bardağı + 1/3 su bardağı un
2 tatlı kaşığı kuru maya
125 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 su bardağı oda sıcaklığında süt
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı silme tarçın
Tuz

Undan 1 su bardağını kenara ayırıp, kalanı yoğurma kabına alın, içine kuru maya, tereyağı, süt, toz şeker, tarçın ve tuz ilave edin. Tüm malzemeyi iyice yoğurun. Ayırdığınız 1 su bardağı unu da ekleyip ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Üzerim nemli bir bezle örtün ve mayalanması için oda sıcaklığında iki misli olup kabarana kadar bekletin. Mayalanan hamurdan elma büyüklüğünde parçalar koparın ve elinizle yuvarlayarak rulo yapın. Verve kesin ve yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine aralıklarla yerleştirin. Yarım saat mayalanması için bekletin. Önceden ısıtılmış 120 derece fırında yarım saat daha tutun. Fırının içinde kapağını açmadan bir gece soğumaya bırakın.

