BEYPAZARI KURUSU (ANKARA)

Mütevazı Lezzetler® Kurabiyeler Sayfa: 75' den alınmıştır

Yarım paket tereyağı (125 gr.)
1 Su bardağı süt
1 Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
1 Tatlı kaşığı toz şeker
1 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Çukur yoğurma kabına ılık süt konur, üzerine toz şeker ve yaş maya eklenip, malzemeler birbirine yedirilir.
Oda ısısında yumuşamış tereyağı, tuz karışımın üzerine eklendikten sonra yoğurdukça un eklenir.
Katı kıvama yakın hamurun üzeri kapatılır. 1,5 saat dinlendirilir.
Süre sonunda, kabaran hamur bir kaç kez çevrilerek , yoğrulur, 3 eşit parçaya bölünür.
Her parça yuvarlanarak 1,5 parmak kalınlığında çubuklar yapılır. 3 parmak kalınlığında enine verev olarak bıçakla kesilir.
Ayrılan 3 hamur parçası aynı şekilde hazırlandıktan sonra, yağsız fırın tepsisine aralıklı dizilir.
Önceden hafif ısıtılmış 175 derece fırında önce çok hafif pembeleşene kadar pişirilir, sonra fırın ısısı 120 dereceye indirilir, kurular yaklaşık 1,5 saat daha fırında tutulur.
Fırın söndürülür, kapağı açılmaz, soğuyunca kurular fırından çıkarılır.
Kuru gevrek bir hal almışsa olmuş demektir. 6 aya kadar saklanıp çay, süt, meşrubatla ikram edilir.

Not: Kuru, Beypazarı ilçesinin sevilen ikramıdır. Aslı kara fırında pişirilir, arzu edilirse yukarıda verilen ölçülere 2 adet dövülmüş damla sakızı eklenebilir.

ML® Kuru için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:676 • adı:Beypazarı Kurusu (Ankara) • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:18