

Ankara Beypazarı Kuruşu

Toplam 185 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 70 dk

12 kişilik

Orta

~240 kcal

Açılış 13/10

Beypazarı kuruşu, tarçın mayalı hamuru önce pişirip sonra düşük ısıda kurularak kıştıştırmaya çevirir.

Malzemeler

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 paket instant maya
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılış

1. Süt, şeker ve mayayı 5 dakika köpürtün.
2. Un, tarçını ve tuzu ekleyip sert hamur yoğurun.
3. Hamuru 30 dakika mayalandırın.
4. Hamuru uzun rulolar yapıp çevre küçük parçalar kesin.
5. Kuruları 180°C fırında 10 dakika ön pişirin.
6. Tepsiyi soğutup kuruları 100°C fırında 60 dakika kurutun.
7. Tamamen soğuyunca kapalı kavanoza alın.

PÜF NOKTASI

İkinci pişirmede fırın kapağını fırınla birlikte bırakarak nemi çıkararak kuruları kıştırmaya yapar.

SERVİS ÖNERİSİ

Çay, sütlü kahve veya ayranla kuru saklama kavanozundan servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt