

Beypazari Kurusu

Malzemeler

2 su bardagi sut
100 gr tereyagi yoksa margarin
1 cay bardagi siviyağ
Yarim cay kasigi mahlep
Yarim cay kasigi tarcin
1 yemek kasigi kuru maya
1 yemek kasigi seker
1 tatli kasigi tuz
Aldigi kadar un(6 su bardagi)

Yapilisi

Butun malzemelerle yumusak bir hamur yoguralim.En az 1 saat kadar bekletip mayalandiralim . Hamuru iki parcaya bolup,her bir parcayi,elimizle yuvarlayarak uzatiyor ve verev olarak keselim.Once firina atip normal pisene kadar tutalim.Sonra firindan cikarip sogumasini bekleyelim. Soguduktan sonra 125-150 derece arasinda kuruyana kadar firinda bekletelim. Fakat cok fazla kizartmiyoruz, bu islemi sadece kurusun diye yapiyoruz.Kurular soguduktan sonra kavanoz gibi hic hava almayacak bir yerde saklarsaniz en az bir ay tazeligini korur. AFIYET OLSUN:)