



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KURU



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 karışımının 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 ısı 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.