

# Ankara Beypazarı Kuruşu

Toplam 125 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 kıştırma yapılır.

## 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 kıştırmak için yapar.

### SERVİS ÖNERİSİ

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

## Alerjenler

Gluten

Süt