



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Quru

Kuru



Yarım paket kərə yağı
1 Stəkan süd
1 Kibrit qutusu böyüklüyündə yaş maya (pəkmaya)
1 Çay qaşığı şəkər toz
1 Çay qaşığı duz
Alabildiği qədər un

- # Çuxur yoğurma qabına ilıq süd qoyular, üzərinə şəkər və yaş maya əlavə olunub, ləvazimatlar bir-birinə yedizdirilər.
- # Otaq istiliyində yumuşamış kərə yağı xəmirin üzərinə əlavə olunduqdan sonra yoğurduqca un əlavə olunur.
- # Qatı şəkli yaxın xəmirin üzəri bağlanar, 1,5 saat dinləndirilər.
- # Müddət sonunda, qabaram xəmir bir neçə dəfə çevrilərək, yoğrulur, 3 bərabər parçaya bölünər.
- # Hər parça yuvarlanaraq 1,5 barmaq qalınlığında çubuqlar hazırlanar.
- # Ayrılan 3 xəmir parçası eyni şəkildə hazırlandıqdan sonra, yağsız soba nimçəyinə aralıqlı olaraq düzülər.
- # Əvvəlcədən az qızdırılmış 175 dərəcə sobada əvvəlcə çox az çəhrayılaşana qədər bişirilər, sonra soba istisi 120 dərəcəyə endirilər, qurular təxminən 1,5 saat daha sobada gözlədilər.
- # Soba söndürülər, qapağı açılmaz, soyuyunca qurular sobadan çıxardılar.
- # Quru bir hal almışsa olmuş deməkdir, 6 aya qədər saxlanıb çay, süd, içəcəklə ikram edilir.

Not: Quru Ankara Beypazarı rayonun sevilən ikramıdır. Əslə qara sobada bişirilər, arzu edilərsə yuxarıda verilən ölçülərə 2 ədəd döyülmüş damla saqqızı əlavə oluna bilər.