



Kuru

Kuru



½ paquetde beurre (125gr.)
1 tassedde lait
levure fraîche de taille d'une boîte d'allumettes
1 petite cuillère de sucregranulé
1 petite cuillère à café desel
Farine, tant que possible

- # Mettez dans un bol a pétrissage du lait tiède, rajoutez dessus le sucre granulé et la levure fraiche puis mélangez les ingrédients.
- # Rajoutez le beurre fondu dans une température ambiante avec le sel dans le bol puis pétrissez en rajoutant de la farine au fur et a mesure.
- # Couvrez la pate quand elle devient solide puis laisser reposée pendant 1,5 heure.
- # A la fin de cette période, pétrissez en tournant la pate, puis coupez la en 3 morceaux.
- # Arrondissez les morceaux puis faites des bars d'1,5 doigts de largeur. Coupez les morceaux en prenant 3 doigts d'intervalle.
- # Préparez les 3 morceaux de pates de la même manière, puis installez-les dans une plaque de cuisson sans huile.
- # Faites cuire dans un four préchauffée a 175 degrés jusqu'à que la pate devienne légèrement rose, puis diminuez le four a 120 degrés puis laissez cuire les « kuru » pendant 1,5 heure dans le four.
- # Eteignez le four et attendez que les « kuru » refroidissent dans le four.
- # Si elle prend l'état de céréale sèche, c'est qu'elles sont prête. Vous pouvez les conserver jusqu'à 6 mois. Vous pouvez servir en compagnie de thé, de lait ou des boissons fraîches.

N-B : L « kuru » est une recette de Beypazarý, qui se prépare dans les fours noirs traditionnels.