



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KURU



Yarım paket tereyağı (125 gr.)
1 Su bardađı süt
1 Kibrit kutusu büyüklüğünde yađ maya
1 Tatlı kağığı toz Őeker
1 Tatlı kağığı tuz
Alabildiđi kadar un

- # Çukur yoğurma kabına ılık süt konur, üzerine toz Őeker ve yağ maya eklenip, malzemeler birbirine yedirilir.
- # Oda ısısında yumuŐamıŐ tereyağı, tuz karıŐımın üzerine eklendikten sonra yoğurduka un eklenir.
- # Katı kıvama yakın hamurun üzeri kapatılır. 1,5 saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda, kabaran hamur bir kaç kez çevrilerek , yođrulur, 3 eŐit parçaya bölünür.
- # Her parça yuvarlanarak 1,5 parmak kalınlığında çubuklar yapılır. 3 parmak kalınlığında enine verev olarak bıçakla kesilir.
- # Ayrılan 3 hamur parçası aynı Őekilde hazırlandıktan sonra, yağsız fırın tepsisine aralıklı dizilir.
- # Önceden hafif ısıtılmıŐ 175 derece fırında önce çok hafif pembeŐene kadar piŐirilir, sonra fırın ısısı 120 dereceye indirilir, kurular yaklaŐık 1,5 saat daha fırında tutulur.
- # Fırın söndürülür, kapağı açılmaz, soğuyunca kurular fırından çıkarılır.
- # Kuru gevrek bir hal almıŐsa olmuŐ demektir. 6 aya kadar saklanıp çay, süt, meŐrubatla ikram edilir.

Not: Kuru, Beypazarı ilçesinin sevilen ikramıdır. Aslı kara fırında piŐirilir, arzu edilirse yukarıda verilen ölçülere 2 adet dövülmüŐ damla sakızı eklenebilir.