Safranbolu kıtırı

Tarifin tamamı

Malzemeler

500 g	Buğday unu 4¾ su bardağı
200 g	Buğday kepeği
157 g	Ayçiçek yağı ¾ su bardağı
250 g	Şeker 1½ su bardağı
250 g	Su 1¼ su bardağı
100 g	Yumurta 2 adet
100 g	Ceviz 1 su bardağı
10 g	Kabartma tozu 2¼ çay kaşığı
0,1 g	Safran
10 g	Tarçın 1¼ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Unu, buğday kepeğini, şekeri, kabartma tozunu, safranı, tarçını ve cevizi geniş bir kapta karıştırın.
2. Ayçiçek yağını, suyu ve yumurtaları ekleyin; hamuru istediğiniz kıvama gelene kadar yoğurun.
3. Hamuru tepsiye alıp yaklaşık 170 °C fırında 15 dakika, tam pişmeden çıkarın.
   15 dk
4. Hamuru yaklaşık 3x5x1 cm parçalara kesin ve yan çevirerek tepsiye yeniden dizin.
5. Fırını yaklaşık 100 °C'ye düşürün; parçalar kuruyup kızarana kadar 1 saat pişirin.
   1 sa
6. Fırında 2 saat soğumaya bırakın.
   2 sa

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 639 (Safranbolu Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/safranbolu-kitiri