



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## AÇMA KETE (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

- 2 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı toz maya
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 3 yumurta akı
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 su bardağı sıcak su
- 9 su bardağı un
- İç Harcı İçin:
- 5 yemek kaşığı un
- 125 gr tereyağı
- 1 tatlı tuz
- Üzeri İçin:
- 3 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı susam
- 1 yemek kaşığı çörekotu
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ

İç harcı için, tereyağı tencerede eritilip un eklenir. Un kısık ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur. Tuz serpilip ocaktan alınır. Hamur için, maya ve ılık süt büyük bir kaba alınıp maya eriyene kadar karıştırılır. Yumurta akı, su, şeker, tuz ve zeytinyağı eklenip karıştırılır. Un azar azar eklenerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Üzeri örtülüp mayalanması için 1 saat bekletilir. Hamur 9 eşit bezeye ayrılır. Bezeler un serpilmiş tezgahın üzerinde elle inceltilecek pasta tabağı büyüklüğünde açılır. Fırın tepsisini yağlanır. Açılan hamurların ortasına birer yemek kaşığı iç malzeme ilave edilir ve hafifçe yayılır. Hamurların uç kısımları yukarı doğru toplanıp kapatılır ve birleşim yerleri altta kalacak şekilde tepsiye yerleştirilir. Hamurların üzerine elle hafifçe bastırılarak (bir parmak kalınlığında olmalı) yassılaştırılır. İçin yumurta sarıları ve sıvıyağı küçük bir kaptan çırpılıp karışım fırçayla hamurların üzerine sürülür. Çörek otu ve susam serpiştirilir. Tekrar mayalanması için 40 dakika daha bekletilir. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirilir ve servis yapılır.



---

© lezzetler.com tarif no:117179 • adi:Açma Kete (Kayseri) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.09.2024 - 09:12