AÇMA KETE (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

Un
Su veya süt
Maya
Tuz
Tereyağı
Ceviz
Toz şeker
Yumurta

Un, süt veya su, maya ve tuz karıştırılarak yumuşak hamur yapılır. Bir buçuk kat oluncaya kadar mayalandırılır. Hamurdan bezeler yapılır, dinlendirilir. Oklava ile ince açılır. Açılan yufkalar hafif yağlanır. Üzerine dövülmüş ceviz ve toz şeker karışımı serpilir. Bir tarafından başlanarak, üzerine katlamak suretiyle yuvarlanır. Sonra kendi etrafında sarılarak yuvarlak şekil verilir. Üzerine yumurta sürülerek tandırda ekmek gibi pişirilir. Alternatif olarak, yağlanmış fırın tepsisine dizilerek fırında da pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:109783 • adı:Açma Kete (Uzundere Erzurum) • gönderen:tarifci abla • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:29