KETE (KARS)

2 kilo süt
2 yumurta
4 kaşık yağ
1 yemek kaşığı tuz
1 bal kaşığı şeker tuzu
1 yemek kaşığı pakmaya

Ilık sütü ve tüm malzemeyi iyice yoğurarak çok yumuşak bir hamur yapılır ve hamur ekşimeye bırakılır. Hamur ekşirken bir yandan da ketenin içi hazırlanır. Ketenin içini de erinmiş tereyağı, tuz ve un bir kabın içine koyulur ve iyice ovulur (isteğe göre içe şeker tozu da koyulur.) iyice mayalanan hamurdan yuvarlak bezeler alınır. Onlar büyük yufka şeklinde açılır. Sonradan açılan yufkalar yağlanarak katlanır. 4 kat olunca da içine yapılan içten koyularak katlanır. Parmaklarla iyice bastırılarak büyütülür. Sonra üzerine süt ile yumurta karışımını sürerek fırına sürülür servise hazır hale getirilir.



© lezzetler.com tarif no:51499 • adı:Kete (Kars) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:47