SAC KETESİ

Sahrap Soysal

Malzemeler
Hamur için;
1 litre süt
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç malzemesi için;
250 gr bitkisel margarin (tereyağı da kullanabilirsiniz)

Hazırlanışı
Hamuru hazırlamak için; süt, yumurta ve tuzu derin bir yoğurma kabına koyup karıştırın. Unu azar azar ilave edip kulak memesinden daha yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini temiz bir bezle örtüp oda sıcaklığında 30-40 dakika kadar dinlendirin.
Dinlenen hamuru eşit büyüklükte beş adet parçaya (bezeye) ayrın. Bezeleri neredeyse hazır yufka kalınlığında ve büyüklüğünde açın. (En az 40 santim çapında olmalı)
Diğer taraftan, yağı bir tavada eritip ocaktan alın. Ilık hale gelen yağı yufkaların üzerine kaşıkla dökerek paylaştırın.
Yufkalardan birini tam ortadan ikiye bölüp uzun kenarından başlayarak rulo şekilnde sarın. Ruloyu kendi etrafında sararak gül şekli verin. Oklava yardımıyla tekrar açarak 20 santim büyüklüğüne (tabak büyüklüğü) getirin. Bütün hamur parçalarına aynı işlemleri uygulayın. Bu şekilde 10 adet kete yapmış olacaksınız.
Keteleri pişirmeden önce buzdolabında ya da soğuk bir ortamda 20-30 dakika kadar bekletin.
Varsa sacı ya da teflon tavayı orta ısılı ateşte kızdırın. Açtığınız katmerler yağsız tavada ve kısık ateşte önlü arkalı pişirin. Yanında peynir, pekmez ya da herhangi bir kahvaltılık malzemeyle birlikte sıcak sıcak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:55747 • adı:Sac Ketesi • gönderen:cezeryem • indirme tarihi:09.05.2024 - 04:51