



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIKIRDAKLI ANKARA KETESİ

MALZEME LİSTESİ

Kete Hamuru için;
2 su bardağı ılık süt
125 gr bitkisel tereyağı (eritilip ılıtılmış olmalı)
2 çay kaşığı tuz tuz
1 paket yaş maya (42 gr)
Alabildiği kadar un
İç harcı için;
1 kg kuyruk yağı
Ayrıca;
1/2 su bardağı eritilip ılıtılmış tereyağı

YAPILIŞI

İç harcını hazırlamak için; kuyruk yağını kıyma makinesinden geçirip bir tencereye aktarın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak minik kıkırdak parçaları oluşuncaya kadar kavurun. Yağını süzüp kıkırdakları kaseye alın. Diğer taraftan, hamuru hazırlamak için; ılık sütü derin bir yoğurma kabına aktarın. Üzerine eritilmiş yağı, tuz ve elinizle ufaladığınız mayayı ekleyin. Unu da azar azar ilave edip kulakmemesinden daha sert ve hafif ele yapışan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini temiz bir bezle örtüp oda sıcaklığında 40-50 dakika kadar dinlendirin. Dinlenip mayalanan hamurdan kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları un serpiştirdiğiniz tezgahın üzerinde oklavayla 30 santim çapında yufkalar elde edecek şekilde açın. Üzerlerine eritilmiş tereyağından birer yemek kaşığı kadar gezdirin. Yufkaların dört köşesini kare oluşturacak şekilde üzerine doğru katlayın. Elde ettiğiniz kare hamurların ortalarına kıkırdaklı harçtan birer yemek kaşığı kadar yerleştirin. Hamurun uçlarını zarf şekli oluşturarak (bohça börek gibi) üzerine katlayın. Keteleri ters çevirerek yağlanmış tepsiye yerleştirin. İsterseniz üzerlerine çatalın ucuyla şekiller çizip yumurta sarısı sürdükten sonra 200 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında üzerleri altın sarısı oluncaya kadar pişirin. Keteleri sıcak yada soğuk olarak servise sunun.