KETE (BAYBURT)

https://karadeniz.gov.tr

Tereyağı
Süt
Kuru maya
Yumurta
Un
Tuz
Sıvı yağ

Mayayı ılık sütün içinde eritilir, tuz, tereyağı eklenir. Alabildiğince un ilave edilir. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. On dakika dinlemeye bırakılır. Bu esnada bir tavada yağ eritilir. Üzerine bir kase un eklenir ve un pembeleşinceye kadar kavrulur. Mayalanan hamurdan bezeler yapılır. Sonra hamur orta kalınlıkta açılır ve içine iki kaşık sıvı yağ gezdirilir. Yufka ikiye katlanır ve hazırlanan iç yufkanın üzerine yayılır. Yufkadan rulo yapılır. Hazırlanan keteler tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sürülür ve kızarıncaya kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:154258 • adı:Kete (Bayburt) • gönderen:tahire 71 • indirme tarihi:04.05.2024 - 11:07