CEVİZLİ KETE (ERZİNCAN)

1 kg un
1 paket yaş maya
Yarım su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1 yumurta
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
250 gr tereyağı
1 yumurta sarısı
Tuz

1. Maya ve tozşekeri yarım bardak ılık suda eritin. Kabarıncaya kadar ılık ortamda bekletin.
2. Unu hamur kabına alıp ortasını havuz gibi açın. Mayalı karışım, süt, yoğurt, sıvıyağ, yumurta ve tuz ilave edip orta yumuşaklıkta bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerine nemli bez örtüp oda sıcaklığında 1 saat bekletin.
3. Tereyağını eritip ılıtın. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp beze haline getirin. Her bezeyi hazır yufkanın yarısı büyüklüğünde açıp üzerine tereyağı gezdirin ve ceviz içi serpiştirin. Rulo şeklinde sarın. Parmaklarınızla sıkıştırarak ruloyu uzatın. Bir ucundan başlayarak sarıp gül şekli verin. Elinizle bastırarak yassılaştırın.
4. Fırın tepsisini hafifçe yağlayın. Keteleri tepsiye aralıklı olarak dizip üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Ayran eşliğinde sıcak veya ılık olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:9129 • adı:Cevizli Kete (Erzincan) • gönderen:Yörem • indirme tarihi:27.04.2024 - 20:52