



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİRİŞ KETESİ (AĞRI)

2 su bardağı süt
1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
Aldığı kadar un
İçi için:
1 kilogram çiriş
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Yağlamak için:
200 gram tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ

Sütü hafifçe ısıtın.

Maya ve şekerle yoğurma kasesinde karıştırın.

Maya kabardıktan sonra tuzu ve azar azar unu da ilave edip kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun.

Hamuru üzerini nemli bir bezle örtüp mayalanmaya bırakın.

Diğer yanda çirişleri ayıklayıp bol suyla yıkayın.

Boyutlarına göre 3-4 parçaya bölüp üzerine tuz serpin ve biraz ovalayın.

Bir süre böyle bekledikten sonra suyunu sıkın.

Tereyağı ve sıvı yağı da ilave edip hepsini harmanlayın.

Tereyağını eritip sıvı yağla karıştırın.

Hamuru iki bezeye ayırıp açabildiğiniz kadar ince açın.

Yufkaların birini güzelce yağlayın.

Üzerine ikinci yufkayı yerleştirip yağlayın.

Zarf şeklinde katladığınız yufkanın üzerine hazırladığınız içi yayın.

Tekrar dört köşesini ortada birleştirip ters çevirin.

Elinizle biraz bastırarak yayılmasını sağlayın.

Tepsiye yerleştirip üzerine yağ sürün.

Bir çatal yardımıyla çeşitli yerlerine delikler açın.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra keteyi fırına verin.

Üzeri kızarıncaya çıkarıp kare kare dilimleyin.

Ilık servis edin.



© lezzetler.com tarif no:155333 • adı:Çiriş Ketesi (Ağrı) • gönderen:katar • indirme tarihi:14.03.2025 - 09:54