HEMŞİN KETESİ (RİZE)

HAMUR MALZEMELERİ
4 1/2 su bardağı un (500 gr.)
1 1/4 su bardağı süt (250 gr.)
1 adet yumurta
2/3 dolu çorba kaşığı kuru
Pakmaya (10 gr.)
1 tatlı kaşığı toz şeker (4 gr.)
1/2 çay bardağı ılık süt (50 gr.)
1 yumurta sarısı (üzerine sürmek için)
İÇ MALZEMELERİ
2 kahve fincanı un (75 gr.)
1 1/4 kahve fincanı yağ (75 gr.)
2 kahve fincanı toz şeker (100 gr.)
2 kahve fincanı su (125 gr.)

Hamuru hazırlayıp 20 25 dakika sıcak bir yerde beklettikten sonra yumurta büyüklüğünde parçalar halinde koparttığınız hamurları 3 mm. kalınlığında açıp ortalanna hazırlayıp soğuttuğunuz un helvasından koyun. Hamurlan üçgen veya dörtgen şeklinde katlayıp yağlanmış tepsiye dizin. 45 dakika dinlendirin, üzerlerine yumurta şansı sürün ve 200 C ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.
İçin Yapılışı: Unu kuru olarak hafif ateşte pembrleşinceye kadar kavurun, yağ katıp iyice karıştırın. Şeker ve suyu da tencereye döküp karıştırın. Karışım un helvası kıvamını alıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:8909 • adı:HEMŞİN KETESİ (Rize) • gönderen:fert • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:05