



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARADENİZ KETESİ

İç malzeme:

1,5 çay bardağı sıvı yağ

2 su bardağı un

Hamur:

4,5 - 5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı ılık süt

1 su bardağı ılık su

50 g eritilmiş tereyağı

0,5 çay bardağı sıvı yağ

Sürmek için:

0,5 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 yumurta

Sıvı yağı bir tavaya alıp hafifçe ısıtın. Üzerine unu ilave edip kısık ateşte rengi hafif pembeleşinceye kadar sürekli karıştırarak kavurun. Ocaktan alıp cam bir kaba alın ve arada karıştırarak soğumaya bırakın.

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine maya poşetini boşaltın ve kaşık ile karıştırın. Tuz, süt, su, eritilmiş tereyağı ve sıvı yağı ilave edip yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp 40 dakika bekletin.

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgahta tekrar yoğurun ve 6 eşit parçaya bölün. Her birini merdane ile 0,5 cm kalınlığında yuvarlak açıp üzerlerine kavurduğunuz unu paylaşın. Rulo şeklinde sarın ve tezgah üzerinde yuvarlayarak 35-40 cm boyutunda uzatın. Daha sonra bir ucunu sabit tutarak kendi etrafında döndürerek çörek şekline getirin. Merdane ile üzerinden hafifçe bastırarak biraz daha inceltin. 6 hamuru da bu şekilde hazırlayıp pişirme kağıdı serilmiş 2 adet fırın tepsisine sıralayın ve 15 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurtayı karıştırın ve hamurların üzerine sürün. Tepsileri fırına yerleştirin ve pişirmenin 10. dakikasında tepsi yerlerini değiştirerek belirtilen sürede hafif kızarıncaya kadar pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



