



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARS KETESİ

Hamuru için:

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı sıvı yağ

1 tane yaş maya

1 yemek kaşığı tuz

Yumurta

Aldığı kadar un

İçi için:

3 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

Süt, yarım su bardağı sıvı yağ, maya, tuz ve unu yoğurup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin.

Hamuru mayalanması için bir süre bekletin.

Ketenin içi için sıvı yağ, un ve tuzu tavaya alıp kısık ateşte unun kokusu çıkıp rengi hafifçe pembeleşene kadar kavurun.

Soğuması için bir kenara alın.

Mayalanan hamurdan orta boy bezeler koparın ve oklavayla açabildiğiniz kadar ince açın.

Yufkaların üzerine bir kaşık yardımıyla sıvı yağ serpin.

İki tarafını ortada üst üste getirerek dikdörtgen şeklinde kapatın ve üzerine yeniden sıvı yağ serpin.

Diğer iki kenarı da aynı şekilde kapatıp kare haline getirin.

Ortasına soğuyan unlu içten 1 kaşık koyun.

Önce köşelerini sonra kenarlarını ortada birleştirerek keteyi toparlayın. Keteyi isterseniz bohça şeklinde katlayıp yuvarlak da yapabilirsiniz.

Aynı işlemleri tüm malzemeler için uygulayın.

Keteleri elinizle biraz bastırıp inceltin.

Ardından üstlerine yumurta sarısı sürün.

Çatalla şekil verip bir iki yerine çatal batırın.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ketelerin üstleri kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkınca arzu ederseniz üzerine tereyağı sürebilirsiniz.



