KARS KETESİ

2 un
5 su bardağı sıvıyağ
Tuz
Bir miktar un
4 kuru maya
5 bardak yumurta akı
1 paket süt

İç harcın hazırlanışı: Bir tencereye sıvı yağı döküyoruz. Yağımız ısınınca unu ve az miktarda tuzu ilave ediyoruz. Kısık ateşte sürekli karıştırarak un hafif kahverengi olana kadar kavuruyoruz. Ocaktan alıp ara sıra karıştırarak soğutuyoruz. Karıştırma kabına unu koyuyoruz. Tuzu, kuru mayayı, yumurtanın akını, su ve sütü döküyoruz. Kulak memesi kıvamında olunca tezgaha alıp taban kuvveti ile yoğuruyoruz. 3 dk. kadar dinlendikten sonra 5 adet bezeye bölüyoruz ve hafif elimizle bastırarak yayıyoruz. Hazırladığımız iç harcın hepsini üzerine paylaştırıp hamurun kenarlarından yavaş yavaş içe doğru çekip bir noktada buluşturduktan sonra ters çevirip elimizle bastırarak büyütüyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerine yumurta sarısı sürüp çatal batırarak desenler yapıyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:75823 • adı:Kars Ketesi • gönderen:tekkaş • indirme tarihi:25.04.2024 - 10:12