ERZURUM KETESİ

1 litre süt
1 paket yaş maya
1 su bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı tuz
Un
Ketenin içi için:
400 gram tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Un
Üzerine yumurta

Kete tarifi için önce süt, maya, tuzu ve yağı karıştırın.
Unu azar azar ekleyin, iyice yoğurun ve mayalanmaya bırakın.
2 veya 3 saat mayalanmasını bekleyin.
Hamur mayalanırken ketenin içini hazırlayın. Tavaya tereyağını ve unu alın. Güzelce kavurun. Rengi dönünce ocağın altını kapatın.
Mayalanan hamurdan parça alıp yuvarlayın ve merdane ile açın.
Üzerine sıvıyağ gezdirin. Yaptığınız içten hamura ekleyin ve yuvarlak yapın. Sonrada üzerine bastırın.
Tepsiye dizin ve üzerine yumurta sarısı sürün. 250 derece ayarlı fırında pişirin. Kızarınca fırını kapatın.

© lezzetler.com tarif no:177136 • adı:Erzurum Ketesi • gönderen:gül • indirme tarihi:18.05.2024 - 07:48