KETE (ERZURUM)

Hamur için;
1 adet yumurta
2 su bardağı su (oda sıcaklığında)
2 su bardağı sıvı yağ
1 litre süt
1 paket yaş maya
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker (1 tatlı kaşığı)
Aldığı kadar un
Arası için;
250 gram tereyağ
3 su bardağı sıvı yağ
Üzeri için;
1 adet yumurta

İlk olarak kete hamuru için maya ile birlikte su, sıvı yağ ve sütü karıştırın.
Daha sonra tuz, şeker ve unu ekleyip yoğurun.
Hamurunuzu kulak memesi kıvamından daha yumuşak ama ele de yapışmayacak bir kıvama gelene kadar yoğurun.
10 dakika dinlendirip bezelere ayırın.
Daha sonra bezeleri ince açıp üzerine erittiğiniz yağ karışımını sürün. Bu şekilde 3 beze üst üste koyun.
En üsttekini de yağlayıp rulo yapın. Her 3 bezede bir rulo yapın.
Yaptığınız ruloyu 4 parmak genişliğinde kesip iç kısmından bastırın.
Üzerlerine yumurta sürüp fırında 200-250 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:67704 • adı:Kete (Erzurum) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:02.05.2024 - 04:27