



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KETE (KARS)

Hamuru için:

450 ml ılık süt

1 su bardağı sızma zeytinyağı

7 su bardağı un

50 gram nohut mayası

50 ml ılık su

1 tatlı kaşığı tuz

50 gram sadeyağ

İçi için:

100-150 gr sadeyağ

1 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

1 adet yumurtanın sarısı

Çörekotu

50 ml ılık, nohut mayası ve 50 gram unu bir kapta karıştırın. Üzerini nemli bir bezle örtüp 12 saat bekletin.

Hamur için gereken diğer malzemeleri ekleyip yoğurun. 1 saat daha mayalandırın. Tekrar yoğurup bekletme ve

yoğurma işlemini dört kez tekrarlayın. Hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler yuvarlayın. Bezeleri pasta

tabağı büyüklüğünde açın. Üstlerine eritilmiş tereyağı sürüp dikdörtgen olacak şekilde katlayıp üst üste dizin.

Buzdolabında 20 dakika bekletin. Hamurları merdaneyle tekrar açıp yağlayın ve dikdörtgen şeklinde katlayın.

Tekrar buzdolabında dinlenmeye bırakın. Ketelerin iç harcı için un, tuz ve tereyağını bir tavada kavurun.

Hamurların her birini pasta tabağı büyüklüğünde açıp üzerlerine hazırladığınız iç malzemeden ilave edin.

Yuvarlak veya dikdörtgen olacak şekilde kapatın. Katlanmış olan kısmı tepsiye gelecek şekilde dizip üzerlerine

çırpılmış yumurta sarısı sürün. Çörek otu serpip önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.