KARS KETESİ

Hamuru İçin:
1 litre süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tuz (silme)
1 yemek kaşığı şeker
1 paket instant kuru maya
16 su bardağı un (2 kg.)
Tuzlu Harç İçin:
1 paket margarin veya tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz (silme)
8 su bardağı un
Şekerli Harc İçin:
1 paket margarin veya tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı pudra şekeri veya toz şeker
7.5 su bardağı un
Hamuru Yağlamak İçin:
Yarım paket margarin veya tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Üzeri İçin:
2 adet yumurta

Ilık süte; mayayı, şekeri ve tuzu ekleyip karıştıralım. Unu azar azar ekleyip, hamurumuzu güzelce yoğuralım ve üzerini örtüp mayalandıralım. Hamur mayalanırken, ketemizin iç harcını hazırlayalım. Bir tencereye, margarini ve sıvı yağı koyup eritelim. Eridikten sonra, unu azar azar ekleyip ocağın altını kısalım. Birkaç kez karıştırdıktan sonra, ocağın altını kapatalım ve tuzunu ekleyelim. Soğuduktan sonra, elimizle biraz karıştıralım. Aynı şekilde başka bir tencerede, şekerli iç harcımızı da hazırlayalım. Kete içini eşit şekilde koymak için, bir tepsiye biraz aralıklı olacak şekilde paylaştıralım. İlk yaptığımız bezeden başlayarak, unlayıp açabildiğimiz kadar ince açalım. Zarf şeklinde kapatıp, unlu iç harçtan koyup bohça şeklinde kapatalım. Kapattığımız kısım üste gelecek şekilde, fırın tepsisine koyup ortadan dışa doğru biraz yumrukla ve parmak uçlarıyla bastırıp, üzerine yumurta sürelim. Çatalla üzerini delip, desen verelim. Fırında pişerken, hemen diğer bezeleri açıp hazırlayalım. Birkaç tanesini bohça şeklinde hazırlayıp, sonradan da tepside şekil verebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:164739 • adı:Kars Ketesi • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:21.05.2024 - 21:10