KETE

Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı su
Çeyrek su bardağı sıvı yağ
Yarım paket instant maya
1 adet yumurta akı
1 çay kaşığı tuz
Yarım yemek kaşığı toz şeker
3 su bardağı un
100 gram tereyağı
Yarım su bardağı buğday nişastası
1 adet yumurta sarısı

Su, süt, sıvı yağ, yumurta akı, tuz, şeker ve mayayı yoğurma kabına alıp karıştırın. İçine yavaş yavaş unu ekleyin. İyice yoğurarak kulak memesinden daha sert bir hamur elde edin. Üzerine nemli bir bez örtüp mayalanması için yarım saat bir kenara alın.
Tereyağını kısık ateşte eritip köpüğünü alın. Dinlendirdiğiniz hamuru altı parçaya bölün.
Hamur tahtasına ya da tezgaha buğday nişastası serpip oklavayla ya da merdaneyle kalın yufkalar açın. Üzerine tereyağı sürün. Rulo şeklinde sarıp gül böreği gibi sarın. Hamurların hepsine aynı işlemi yapın. Fırın tepsinin tabanına yağlı kağıt serin. Hamurları tepsiye yerleştirip üzerine çırpılmış yumurta sürün.
Fırını 200 dereceye ısıtıp tepsiyi fırına verin. Üzeri kızardığında keteleriniz yemeye hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:144503 • adı:Kete • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:37