KETE

Hamuru için:
2 adet yumurta (sarıları üzerine beyazları içine)
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı ılık su
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kuru maya
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
Aldığı kadar un
İç harcı için:
200 gram tereyağı
2 su bardağı un
Ara katlar için:
150 gram tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ

Ilık sütü, ılık suyu, mayayı ve şekeri yoğurma kabına alın.
Elinizle karıştırarak mayayı eritin ve 5 dakika bekletin.
Ardından un hariç diğer hamur malzemelerini ilave edin.
Son olarak da unu yavaş yavaş ilave ederek ele yapışmayan bir hamur elde edin.
Hamurunuzu küçük bezelere ayırın.
Yarım saat kadar üzerini kapatıp dinlendirin.
Bu arada iç harcını hazırlayın.
İç harcı için, tereyağını eritin ve üzerine unu ilave edin.
Karıştırarak rengi çok hafif değişene kadar kavurun.
Hazırladığınız iç harcı soğumaya bırakın.
Dinlenen bezeleri sırasıyla yufka boyutunda açın ve üzerlerine eritilmiş tereyağ ve sıvı yağ karışımından sürün.
Bir kenarını hafif katlayın ve iç harcından biraz dökün.
Rulo şeklinde sarıp gül şekli verin.
Daha sonra yumruğunuzla hafifçe bastırın.
Bu şekilde tüm bezeleri hazırlayın.
Yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye keteleri koyun ve üzerine yumurta sarısı sürün.
Önceden ısıtılmış 180 derecede ısıttığınız fırında kızarıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:151715 • adı:Kete • gönderen:yelpaze • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:27