

Ağrı Ayranlı Kete

Toplam 52 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Orta

~228 kcal

Açılış 5/10

Ağrı ayranlı kete, hamurunda ayran kullanarak hafif ekşimsi, katmanlı ve kırılarak yenilen bir dağ çöreğidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Ayran
- 1 adet Yumurta
- 40 gr Tereyağı
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, ayran, yumurta ve tuzla hamuru 8 dakika yoğurun.
2. Hamuru üstü kapalı dinlendirin, açarken çatlamasını ve daha rahat şekil alsın.
3. Hamuru açılmış tereyağı sürün ve sıkı kulo yapın.
4. Ruloyu yuvarlayıp tepsiye alınıp üstüne yumurta sürün.
5. 190°C fırında 28 dakika kızarana kadar pişirin.
6. Keteyi 10 dakika dinlendirip dilimleyin, katları dağlımadık servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru 20 dakika dinlendirin; açarken toparlanmasını ve katlar daha düzgün olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sıcak çay koyup kete dilimlerini 11 kahvaltıda sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta