

Kars Çavdarlı Kete

Toplam 75 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 33 dk

8 kişilik

Orta

~234 kcal

Açılış 15/10

Kars çavdarlı Kete, çavdar ve buğday unlu hamuru fırında pişirerek doğu sofrasında tok, koyu aromalı ve parçalanmış bir kahvaltık getirir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Çavdar unu
- 1.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 40 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Instant maya
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Yumurta

Yapılışı

1. Çavdar unu, beyaz un, süt, maya ve tuzla hamuru 8 dakika yoğurun.
2. Hamuru 30 dakika dinlendirin, çavdar nemlensin ve yüzey çatlamasın.
3. Hamura yuvarlak şekil verip üstünü bıçakla çizgilerle işaretleyin.
4. Üstüne yumurta sürüp 190°C fırında 25 dakika pişirin.
5. Keteyi 10 dakika dinlendirip peynirle servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamura çok az un ekleyerek şekil vermek ketenin sertleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kete dilimlerini yanında çay ve peynirle 11 kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta