

Kars Haşhaşlı Kete Topları

Toplam 42 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 22 dk 8 kişilik Orta ~214 kcal Açılış 5/10

Kars haşhaşlı kete topları kat kete hamurunu minik porsiyonlarda pişirerek kahvaltıda gevrek ve tereyağlı lokmalar çıkarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 50 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı Haşhaş

Yapılışı

1. 2 su bardağı un, süt ve tereyağıyla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru küçük bezelere ayırarak tavuk içinde yuvarlayın.
3. Bezeleri haşhaşa bulayın yüzeyleri eşit kaplayın.
4. Topları tepsiye dizip 190°C fırında 22 dakika pişirin.
5. Kete topları 6 dakika dinlendirin, içi sıcak buharla tamamlansın diye bekletin.

PÜF NOKTASI

Hamuru küçük bezelere ayırmak için de eşit pişmesine yardımcı olur.

SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanında çay ve ince dilim beyaz peynir sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt