

Kars Ketesi

Toplam 120 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 36 dk 8 kişilik Zor ~310 kcal Açılış 16/10

Kars kahvaltılarında tereyağlı ketesi, kavrulmuş un içiyle kat kat ve tok bir hamur işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 150 gr Tereyağı
- 1 su bardağı un
- 1 adet Yumurta

Yapılışı

1. 4 su bardağı un, süt ve yumurtayla hamur yoğurun.
2. Hamuru 30 dakika dinlendirin, açarken elastik kalsın.
3. İç için 1 su bardağı unu tereyağında 3 dakika kavurun.
4. Hamuru açıp kavurulmuş içi yayın ve kenarları kapatın.
5. Ketenin üstünü yumurtayla fırçalayın yüzey parlak kalsın.
6. Keteyi 190°C fırında 28 dakika pişirin.
7. 10 dakika dinlendirip dilimleyin, kavurulmuş iç dökülmesin.

PÜF NOKTASI

İç unu kokusu çikankadar kavurun; çiğ un tadı kalmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Çay ve peynirle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta