

Erzincan Kesme Kete

Toplam 95 dk

Hazırlama 65 dk · Pişirme 30 dk

10 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 5/10

Erzincan kesme kete, yağlı katlar ve fırında kızaranca dilimleriyle çay saatine de kahvaltıda çikane geleneksel bir hamur işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 220 ml Süt
- 1 paket Instant maya
- 1 çay kaşığı Tuz

Katlar için

- 100 gr Tereyağı

Üzeri için

- 1 adet Yumurta

Yapılışı

- Başlangıç olarak un, süt, maya ve tuzla yumuşak bir hamur yoğurup 30 dakika mayalandırın.
- Hamuru açılmış tereyağı sürerek rulo yapın.
- Ruloyu dilimleyip tepsiye dizin ve üstüne yumurta sürün.
- Hamuru kapatırken kenarları parmak ucuyla bastırın, harç fırında kızmasın.
- Tepsisini yağlayıp parçaları fırına koyun, sıcak hava aralarında geçsin.

PÜF NOKTASI

Hamuru rulo yaptıktan sonra 10 dakika dinlendirmek dilimlerin fırında daha düzgün açılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip çay yanında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta