

Kete

Toplam 65 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 5/10

Erzincan usulü kete, unlu yağlı iç harcın katı hamurla birleştiği, fırında pişirilen ve sıcaklıkla öne geçen geleneksel bir çörek türüdür.

Malzemeler

Hamur için

- 600 gr Un
- 250 ml Süt
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 1 çay kaşığı Tuz

İç için

- 120 gr Tereyağı
- 120 gr Un

Yapılışı

1. Kete için malzemeleri ölçüp tezgaha alın. Sonraki adımla aksamasadan ilerlesin diye kapları hazırlayın.
2. Kete için fırını 190°C'ye ısıtın. Hamur beklerken sıcaklığı dengelensin.
3. Un, süt, maya ve tuzla hamur yoğurup 25 dakika mayalandırın.
4. Tereyağını 5 dakika kavurarak iç harcın hazırlayın.
5. Hamuru açın. İç harcın yayılmasını sağlayın ve tepsiye alın.
6. Keteyi 190°C fırında 25 dakika pişirin.
7. Kete parçalarını tabaklara alın. Yanında çayla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harcın çok kalacak kadar kavurmak ketenin kuru değil kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Demli çayla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

