

Erzurum Tava Ketesi

Toplam 48 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~294 kcal

Açılış 15/10

Erzurum tava ketesi; sütlü hamurun tereyağında kavrulmuş un harcıyla doldurulup kapaklı tavada iki yüzü altı mençe gelene kadar pişirildiği, Doğu Anadolu kahvaltılarında popüler olan klasik çöreğidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 80 gr tereyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 0.5 su bardağı kavrulmuş un (iç harc)
- 1 adet yumurta sarısı

Yapılışı

- Un, süt, yumurta (sarı kısmı için ayrılmış kalan), tuz ve eritilmiş tereyağın yarısını yoğurma kabında birleştirip 6 dakika çalıştırıp pürüzsüz hamuru üzeri örtülü 15 dakika dinlendirin.
- Kalan tereyağın yarısını tavada orta-kısmi ısıda eritip kavrulmuş unu fırında kızık kuya gelene kadar 5 dakika kavurun; iç harc hazırlayın.
- Hamuru bezelere bölüp her birini yufka inceliğinde açın üzerine iç harcı yayarak katlayın.
- Üst yüzlerini ayrı ayrı yumurta sarısıyla fırçalayıp kapaklı tavada orta-kısmi ısıda 14 dakika iki yüzü altı mençe gelene kadar pişirin.
- Tavadan alıp 3 dakika dinlendirip dilimleyerek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Klasik Erzurum kete iç harc tereyağında kavrulmuş un (kavurmaç). Beyaz un tereyağında orta-kısmi ısıda sürekli karıştırılarak kızık kuya gelene kadar 8 dakika kavrulur. Mayalı hamur değil, sade hamur kullanılır.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak keteleri dilimleyip tabağa alıp yanına taze peyniri, dilim domates ve demli çayla Erzurum kahvaltısı sofrasını tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

