

Sütlü Mayalı Doğu Anadolu Ketesi

Toplam 95 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 40 dk 6 kişilik Orta ~236 kcal Açılış 15/10

Doğu Anadolu kahvaltılarının baş tacı sütlü mayalı hamuru ve kavrulmuş un iç harcıyla klasik kete. Erzurum, Kars ve Bayburt mutfaklarının ortak mirası şimdilerde servis edildiğinde tereyağ aroması içine sinmiş hamur açılır. Sade demli çayla uzun bir kahvaltıda tadılır.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Süt
- 40 gr Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 0.3 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 1 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı İç harç için kavrulmuş un
- 30 gr İç harç için tereyağı

Yapılışı

1. Sütü vücut sıcaklığında ısıtıp, kuru mayayı ve şekeri ekleyip 5 dakika köpürmesini bekleyin.
2. Geniş kâseye unu, tuzu ve yumurtayı mayalı süt karışımına ekleyip 40 gr tereyağı ekleyin ve yumuşak pürüzsüz hamur olana kadar 8 dakika yoğurun.
3. Hamurun üstünü örtüp 110°C'de 45 dakika mayalandırın.
4. İç harç için ayrı tavada 30 gr tereyağı eritin, kavrulmuş unu ekleyip orta ateşte 4 dakika sürekli karıştırarak ham un kokusu gidene dek kavurun, 110°C'ye bırakın.
5. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alıp, pıvuç içinde açın ortasına 1 yemek kaşığı iç harç koyup kapatın; yağlanmış tepsiye dizin, üzerlerine yumurta sarısı sürün.
6. 180°C'de 15-20 dakika üstü altı renge dönene kadar pişirin; sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harç için unu tereyağında orta ateşte sürekli karıştırarak ham un kokusu gidene dek kavurun; topaklanmasın diye 110°C'de bekleyin. Hamuru sıcak ortamda mayalandırma gluten gevşemesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcakken dilimleyip sade demli çay, beyaz peynir ve zeytin yanlarında kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş