

Ağır Ayranlı Kete

Toplam 52 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Orta

~228 kcal

Açılış 5/10

Ağır ayranlı kete, hamurunda ayran kullanarak hafif ekşimsi, katmanlı ve kırılarak yenilen bir dağ çöreğidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Ayran
- 1 adet Yumurta
- 40 gr Tereyağı
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Un, ayran, yumurta ve tuzla hamur yoğurun.
2. Hamuru açılarak tereyağı sürerek rulo yapın.
3. Keteyi 190°C fırında 28 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru 20 dakika dinlendirin; açarken toparlanıp katlar daha düzgün olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sıcak çay koyup kete dilimlerini 11 kahvaltıda sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta