

Kars Çavdarlı Kete

Toplam 45 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~234 kcal

Açılış 5/10

Kars çavdarlı Kete, çavdar ve buğday unlu hamuru fırında pişirerek doğu sofrasında, koyu aromalı ve parçalanmış bir kahvaltıkmeği getirir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Çavdar unu
- 1.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 40 gr Tereyağı

Yapılış

- Çavdar unu, un ve sütle yumuşak hamur yoğurup 25 dakika dinlendirin.
- Hamura yuvarlak form verip yüzeyine birkaç hafif çizikler atın.
- İsterseniz üstüne eritilmiş tereyağı sürün.
- Keteyi önceden 190°C ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.
- Kete biraz ılındıktan sonra sofraya getirin.

PÜF NOKTASI

Hamura çok az un ekleyerek şekil vermek ketenin sertleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kete dilimlerini yanında çay ve peynirle ılımlı kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt