

# Kars Haşhaşlı Kete Topları

Toplam 42 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 22 dk 8 kişilik Orta ~214 kcal Açılış 5/10

Kars haşhaşlı Kete topları kat kete hamurunu minik porsiyonlarda pişirerek kahvaltıda gevrek ve tereyağlı lokmalar çıkarır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 50 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Haşhaş

## Yapılışı

1. Hamuru yoğurup küçük bezeler yapın.
2. Bezeleri haşhaşla kaplayın.
3. 190°C fırında 22 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru küçük bezelere ayırmak için de eşit pişmesine yardımcı olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanında çay ve ince dilim beyaz peynir sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt