

Kars Ketesi

Toplam 90 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 30 dk 8 kişilik Zor ~310 kcal Açılış 16/10

Kars kahvaltılarında tereyağlı ketesi, kavrulmuş un içiyle kat kat ve tok bir hamur işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 150 gr tereyağı
- 1 su bardağı un
- 1 adet yumurta

Yapılışı

1. Sütü hafif iltihaplayacak un için küçük tavaya bacağı alınıp hamur tepsisini unlayın.
2. Hamur malzemelerini yoğurup 30 dakika dinlendirin.
3. İç için unu tereyağında 8 dakika kavurun.
4. Hamuru açıp çile kapatın.
5. 190°C fırında 25-30 dakika pişirin.
6. Keteyi iri parçalar halinde koparıp yanlarında taze demli çayla sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

İç unu kokusu çikankadar kavurun; çiğ un tadı kalmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Çay ve peynirle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta