

Erzincan Kesme Kete

Toplam 65 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 30 dk 10 kişilik Orta ~244 kcal Açılış 15/10

Erzincan kesme kete, yağlı katlar ve fırında kızaranca dilimleriyle çay saatine de kahvaltıda ç1kan geleneksel bir hamur işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 220 ml Süt
- 1 paket Instant maya
- 1 çay kaşığı Tuz

Katlar için

- 100 gr Tereyağı

Üzeri için

- 1 adet Yumurta

Yapılışı

1. Hamuru yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. İç yağlı katları hamura yayarak katlayın.
3. Keteyi şekillendirip tepsiye alın.
4. 190°C fırında 25-30 dakika pişirin.
5. İlla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru rulo yaptıktan sonra 10 dakika dinlendirmek dilimlerin fırında daha düzgün açılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip çay yanında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta