

Kete

Toplam 65 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 5/10

Erzincan usulü kete, unlu yağlı iç harc katlı hamurla birleştiği, fırında pişirilerek kusuyla öne geçen geleneksel bir çörek türüdür.

Malzemeler

Hamur için

- 600 gr Un
- 250 ml Süt
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 1 çay kaşığı Tuz

İç için

- 120 gr Tereyağ
- 120 gr Un

Yapılışı

1. Un, süt, maya ve tuzla hamur yoğurup 25 dakika mayalandırın.
2. Tereyağından 5 dakika kavurarak iç harc hazırlayın.
3. Hamuru açıp iç harcı yayıp katlayın ve tepsiye alın.
4. Keteni 190°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harcı kızartırken kalacak kadar kavurmak ketenin kuru değil kırılgan olmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Demli çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt