

Erzurum Tava Ketesi

Toplam 48 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~294 kcal

Açılış 5/10

Erzurum tava ketesi, katlı hamuru tereyağı ile buluşturup tavada pişirerek Doğu Anadolu kahvaltılarında güçlü ve tok bir çörek ortaya çıkarır.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 1 adet Yumurta
- 80 gr Tereyağı

Yapılışı

- Hamuru yoğurup 15 dakika dinlendirin.
- Hamuru açıp tereyağı ile katlayın.
- Keteyi kapaklı tavada iki yüzünü toplam 14 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru tavaya almadan önce hafifçe bastırarak katları arasındaki nemin buharlaşmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Çayla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta