

Sütlü Kete

Toplam 40 dk

Hazırlanma 18 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 15/10

Bingöl sütlü kete, yumuşak hamuru sütlü içle pişirerek katmanlı hafif tatlımsı ve çay sofraları için doğru çöreği sunar.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 40 gr Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 0.3 su bardağı Su

Yapılışı

1. Unu süt ve suyla yoğurup hamur hazırlayın. Üzerini kapatıp 25 dakika bekletin.
2. Tereyağı ve şekeri karıştırarak kete içine sürülecek harc hazırlayın.
3. Hamuru açıp yağlı çeri sürün, rulo yapıp kendi etrafında sarın.
4. Tepside 15 dakika bekletin, bu sırada fırını 190°C'ye ısıtın.
5. Keteyi üstü renk alana kadar 25-28 dakika pişirip biraz ılındırın.

PÜF NOKTASI

Sütlü içi çok sıvı rakmamak için ketenin tabanına hamur kalmasını önleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Taze ekmek, zeytin ve beyaz peynirle birlikte tabakta verin; yanına demli çay eşlik etsin.

Alerjenler

Gluten

Süt