KİRAZ'IN MUTFAĞI

Kars Ketesi

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25-30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

◫ Hamuru için:

- 1 su bardağı süt (ılık)
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 paket instant maya (veya yarım paket yaş maya)
- 3-3,5 su bardağı un

◫ İç Harcı için:

- 1 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz

◫ Üzeri için:

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı süt

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Ilık sütü bir kaba al, içine maya ve şekeri ekleyerek 5 dakika beklet.
- Sıvı yağ, eritilmiş tereyağı, tuz ve azar azar unu ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğur.
- Üzerini örtüp **30-40 dakika mayalanmaya bırak.**

2. İç Harcın Hazırlanması:

- Bir tavada tereyağını erit, üzerine unu ekleyerek **hafif kahverengi** olana kadar kavur.
- Tuz ekleyip ocaktan al ve soğumaya bırak.

3. Ketelerin Şekillendirilmesi:

- Mayalanan hamurdan **portakal büyüklüğünde bezeler al.**
- Hafif unlanmış zeminde aç ve ortasına iç harçtan koy.
- Kenarlarını içe doğru katlayarak kapat ve ters çevir.
- Hafifçe üzerine bastırarak yuvarlak şekil ver.

4. Pişirme:

- Keteleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine diz.
- Üzerine yumurta sarısı ve süt karışımını sür.
- Önceden ısıtılmış **180°C fırında 25-30 dakika** üzeri kızarana kadar pişir.

5. Servis:

- Fırından çıkan kete tatlısını hafif ılıkken servis et.

>> **İpucu: Keteleri daha lezzetli yapmak için içine dövülmüş ceviz veya tahin ekleyebilirsin!**

Kiraz'ın Mutfağı