

Erzurum Usulu Kete

Malzemeler

1 su bardagi sivi yag
2 su bardagi sut
2 kup seker
2 yemek kasigi toz seker
200 gr tereyagi
1 cay bardagi sivi yag
Yarim su bardagi ilik su
Tuz
Ceviz
kuru hamur mayasi
Goz karari un

Yapilisi

Kuru maya ve kup seker ilik suda cozulur. Maya kabarinca 1 su bardagi sivi yag, sut, toz seker, tuz ve aldigi kadar unla kulak memesi yumusakliginda hamur yogrulur. Hamur ilik bir yerde mayalanmaya birakilir. Tereyagi eritilir, uzerine 1 cay bardagi sivi yag eklenir. Sogumaya birakilir. Cevizler ogutulur. Iri olursa hamuru yirtar, cok ufak olursa lezzetli olmaz. Bu arada mayalanan hamurlar kucuk portakal buyuklugunde bezelere ayrilir, yuvarlanir tepsiye dizilir. Uzeri kapatilir. Bezeyi unlayarak artik marifet derecemize gore incecik acmamiz gerekiyor :)

Yufkanin uzerine 3 kasik kadar yag karisimindan gezdirip, fircayla her tarafina gelecek sekilde yayilir. Uzerine tekrar bir yufka acilir, yag surulur. En uste de ayni islem uygulanir. 3 kat yufka aralarina ve en uste yag surulmus olarak ust uste dizilmeli. Dort parmak genisliginde seritler halinde kesilir.

Simdi bu en onemli asamalarda bir tanesi. Kestigimiz seritleri elde dort parmagimiza sikmadan sararak rulo haline getirelim. Altini cevizler dokulmesin diye elimizle yapistiralim. Her kete icin silme 1 yemek kasigi kadar ceviz ici eklenir ve uzeri hafif buzulerek kapatilir, duzeltilir. Tepsi mayasi yapmak icin yerlestirilir. Kurumamasi icin uzeri temiz bir bezle ortulur. 15-20 dakika kadar dinlendirilir ve yagli kagit serilen tepsiye dizilir.

Uzerine yumurta sarisi surulur, onceden isitilmis firinda 180 derecede uzeri kizarana kadar pisirilir ve kete ler hazir ellerimize saglik :)