

İçli Kete

Malzemeler

HAMURU İÇİN;
2.5 BARDAK SUT
1/4 PAKET MAYA
250 GRAM TEREYAGI
YARIM CAY BARDAGI SIVI YAG
1 TATLI KASIGI TUZ
ALDIGI KADAR UN
İÇİ İÇİN;
2.5 BARDAK UN
1 BARDAK SIVI YAG
1 KASE DOVULMUS CEVİZ
1 BARDAK TOZ SEKER
4 YEMEK KASIGI TEREYAGI
UZERİ İÇİN;
1 YUMURTA

Yapılışı

Sut ilitilip maya eklenir ve karıştırılır. Tereyagi eritilip ilidiktan sonra tuz ve unla birlikte sutlu karışım eklenir. Yumusak bir hamur elde edilir. Misirozu yagi ile hamurdan parçalar kopartilip tekrar hamurla birleştirilir. Yag bitene kadar bu işleme devam edilir. Hamurun uzeri kapatilip 20-25 dakika mayalandirilir. Mayalanan hamur 6 bezeye ayrilip tekrar uzeri kapatilir. 20 dakika daha bekletilir. İc harc icin misirozu yagi ve un bir tavaya alinip unun kokusu cikana kadar kavrulur. Sogumaya birakilir. Diger ic harc icin ceviz ici kesme tahtasi uzerinde dogranip sekerle harmanlanir. Hamur bezeleri unla acilir. 4 yemek kasigi tereyagi eritilip hamurlarin uzerine esit miktarda yayilir. Acilan hamurlardan 3 tanesi unlu, diger 3 tanesi sekerli cevizli hazirlanir. Acilip yaglanan hamurlarin bir ucu hamurun 2/3'unu kapatacak sekilde katlanir. Ucta bosta kalan kisim diger tarafa katlanir. Unlu ic harc 3 esit parcaya bolunup hamurlarin uzerine yayilir. Hamur once rulo daha sonra kol boregi seklinde sarilir. Hamurlar elle bastirilarak yassilastirilir. Kalan 3 hamura da cevizli harc yayilip ayni sekil verilir. Keteler yaglanmis firin tepsisine yerlestirilir. Uzerlerine cirpilmis yumurta surulur. onceden isitilmis 200 derece firinda 20-25 dakika pisirilir.