



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Kete

Kete



1 vaso de la mezcla de mantequilla y aceite vegetal  
2 terrones de azúcar  
1 Matchbox tamaño de levadura  
1 huevo  
1 cucharadita de sal  
Basta ya de harina

Para llenar;  
100 gramos de mantequilla  
2 vaso de harina  
14 cucharadita de aceite vegetal

- # Caliente la leche por un tiempo, vierta en un recipiente profundo, añadir la levadura y el azúcar en cubos.
- # Después de disolver la levadura y el azúcar en la mezcla, añadir la clara de huevo, aceite y la harina poco a poco mientras amasando la mezcla.
- # Hacer la masa suave y no se adhieren a sus manos. Cubra y descanso durante 30 minutos.
- # Mientras tanto tostar la harina con la mantequilla revolviendo constantemente por más de bajo calor hasta que la harina se convierte en rosa. Cool abajo.
- # Knead la descansado y crecido la masa de un par de veces y luego dividirlo en 14 piezas iguales.
- # Roll a cabo en cada pedazo del tamaño de un plato y luego propagación 1 cucharadita de aceite vegetal en todo.
- # Ponga la harina asado en uno de los bordes de la masa extenderá pieza, lo convierten en un rollo tirando de los extremos a continuación, mantener una parte del rollo estable y, a continuación, el rollo de recapitulación en torno a sí mismo, conseguir el final del rollo de negativo.
- # Después de preparar todas las piezas de esta manera colocarlos en la bandeja de hornear engrasada.
- # Extender la mezcla de leche 1 cucharada de yema de huevo y todo.
- # Coloque la bandeja para hornear en el horno se enfríe. Hornear con 190 C. hasta que su superficie se convierte en rojo. (Acerca de 30-35 minutos.) Servir caliente se les aconseja.

**Nota:** Kete es horneado en varias ciudades de Turquía. Esta receta es de Bayburt.