



## Kete

Kete



1 tasse de mélange de beurre et d'huile végétale  
2 morceaux de sucre  
1 sachet de levure de la taille d'une boîte d'allumette  
1 œuf  
1 cuillère à soupe de sel  
La farine jusqu'à ce qu'il puisse recevoir  
Pour l'intérieur;  
100 Gr. de beurre  
2 tasses de farine  
14 cuillères à café huile végétale

- # Chauffez le lait légèrement, rajoutez dans le bol de pétrissage, ainsi que de la levure et du sucre en morceaux.
- # Laissez fondre la levure et le sucre dans le lait, puis rajoutez du blanc d'œuf du sel et de la farine.
- # Obtenez une pâte qui ne colle pas aux mains. Laissez reposer couvert pendant ½ heure.
- # Pendant ce temps, mélangez du beurre avec de la farine à basse température et laissez cuire jusqu'à qu'elle devient rose. Laissez refroidir.
- # Pétrissez la pâte reposé et gonflé, puis séparez en 14 morceaux égales.
- # Ouvrez chaque morceaux avec un rouleau, de la taille d'une assiette et mettez une cuillère à café de d'huile végétale.
- # Mettez dans le côté de la pâte ouvert, de la farine grillé en longueur, puis faites un rouleau et tournez ce rouleau autour d'elle-même.
- # Préparez tous les morceaux de cette manière puis installez dans un plat huilé.
- # Mettez sur les muffins, du jaune d'œuf mélangé avec du lait.
- # Mettez le plat dans le four froid, laissez cuire à 190 degrés jusqu'à la grillade de la surface. (30-35 minutes)
- # Servez tiède.

N-B: Le kete se fait dans plusieurs régions de la Turquie. Cette recette appartient à la région de Bayburt.