



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Kete

Kete



1 bicchiere d'olio vegetale miscelata con il burro.
1 zucchero in quadrato
1 lievito fresco dimensione scatola di fiammifero
1 uova
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Perr interno;
100 gr. di burro
14 cucchiaini d'olio vegetale

Latte si riscalda per un po e poi si mettono nella ciotola da impastare di lievito fresco e zucchero in quadrato. Così si avrà un impasto che non si picica nelle mani un posto che non si
Poi l'impasto si rilascia a riposare per mezz'oretta.
In quello momento si arrostitiscono sul fuoco medio con miscelare il burro e farina finché diventano il colore viola. L'impasto riposato e gonfiato Si impasta per qualche volta poi si divide in 14 pezzi uguali.
Poi ogni pezzo si apre con il rullo grandezza di un piatto e sopra di ogni pezzo si mette olio vegetale con un cucchiaino.
Nell'impasto aperto si mette la farina arrossita in lunghezza. si fanno il rullo tirando ai fianchi. poi si schiaccia da una parte e si rotolano poi l'altra parte si viene in sotto
Si preparano quasi tutti pezzi e poi si filano nel vassoio oliato.
Sopra degli impasti si mettono la miscelata preparata con olio e tuorlo delle uova con un cucchiaino.
L'impasto si inserisce nel forno freddo e il forno si regola 190 gradi e si cucinano finché le soperse arrostitiscono circa 30 35 minuti.
In genere si servono scono in freddo.

Nota: Kete si prepara tutte le zone diverse della Turchia questa ricetta è della zona di Bayburt.