Ağrı ketesi

6 kişilik

Malzemeler

100 g	Tereyağı ½ su bardağı
100 g	Buğday unu 1 su bardağı
7 g	Tuz 1¼ çay kaşığı
206 g	Süt 1 su bardağı
20 g	Yaş maya
25 g	Tuz 1¼ yemek kaşığı
295 g	Tereyağı 1½ su bardağı
100 g	Yumurta 2 adet
80 g	Şeker ½ su bardağı
1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
105 g	Tereyağı ½ su bardağı
68 g	Yumurta sarısı 4 adet

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Tereyağını geniş bir tavada kısık ateşte eritin. Unu ve tuzu ekleyip sürekli karıştırarak açık kahverengi olana kadar kavurun, sonra soğumaya bırakın. Bu iç harçtır.
   10 dk
2. Ilık süt, maya, tuz, tereyağı, yumurta ve şekeri karıştırın. Unu azar azar katıp yoğurun, üzerini örtüp dinlendirin.
   30 dk
3. Hamuru yaklaşık 150 g'lık 12 bezeye bölün. Her bezeyi 25 cm'lik ince yufka açın. Yufkaların yarısını eritilmiş kalan tereyağıyla yağlayın, üzerine birer yağsız yufka koyup üstünü de yağlayın.
4. İkili yufkanın dört ucunu ortaya katlayın. Ortasına 25-30 g iç harç koyup kenarları toplayarak kapatın. Yaklaşık 15 cm açıp tepsiye alın, elinizle 22-23 cm'ye genişletin.
5. Üzerine yumurta sarısını sürüp çatalla delikler açın. 180 derece fırında üzeri kızarana kadar, yaklaşık 45 dakika pişirin.
   45 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Resmî Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni sayı 230, başvuru no C2024/000343 (Ağrı İl Tarım ve Orman Müdürlüğü)
tatname.com/tr/tarif/agri-ketesi