Bayburt ketesi

Tarifin tamamı

Malzemeler

12,2 g	Kuru maya 1 yemek kaşığı
100 g	Su ½ su bardağı
1,03 kg	Süt 5 su bardağı
500 g	Tereyağı 2½ su bardağı
18,3 g	Tuz 1 yemek kaşığı
2 kg	Buğday unu 19 su bardağı
500 g	Tereyağı 2½ su bardağı
1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
136 g	Yumurta sarısı 8 adet

Alerjen

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

Yapılışı

1. Mayayı yarım su bardağı ılık suda eritin.
2. Süt, eritilmiş tereyağı ve tuzu ekleyip karıştırın.
3. Unu yavaş yavaş ekleyip orta sertlikte bir hamur yapın. Üzerini kapatıp 30-40 dakika mayalanmaya bırakın.
   30 dk
4. İç harç için tereyağını eritip unu ekleyin. Rengi pembeleşene kadar kavurup soğumaya bırakın.
5. Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler alıp 5 dakika dinlendirin.
   5 dk
6. Bezeleri oklavayla açıp üzerine iç harçtan koyun. Rulo yapıp kendi etrafında bükün, elinizle hafifçe bastırıp düzleştirin. Tepsiye alıp 15-20 dakika dinlendirin.
   15 dk
7. Üzerine yumurta sarısı sürüp 180 °C'ye önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar 30-40 dakika pişirin.
   30 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 498 (Bayburt Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/bayburt-ketesi