Kelkit ketesi

Tarifin tamamı

Malzemeler

1,5 kg	Buğday unu 14¼ su bardağı
200 g	Ekşi maya
1 kg	Su 5 su bardağı
500 g	Yumurta 10 adet
20 g	Tuz 1 yemek kaşığı
464 g	Süt 2¼ su bardağı
450 g	Tereyağı 2¼ su bardağı
300 g	Tereyağı 1½ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Önceden kaynatıp soğuttuğunuz sütü, suyu, 450 g tereyağını, ekşi mayayı, yumurtaları, unu ve tuzu derin bir kapta orta sert, toparlanmış bir hamur olana kadar yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp oda sıcaklığında 30 dakika mayalandırın.
   30 dk
2. Hamuru, her biri yaklaşık 300-320 g gelecek şekilde bezelere ayırın; her bezeyi oklavayla baklava yufkası inceliğinde açın.
3. Ayrı bir tavada eritip soğuttuğunuz 300 g tereyağıyla yufkaların üstünü eşit şekilde yağlayın. Yağlı yufkaları rulo yapıp kendi etrafında döndürerek gül şekli verin ve 30 dakika dinlendirin.
   30 dk
4. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üstleri kızarana kadar yaklaşık 40 dakika pişirin.
   40 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 961 (Kelkit Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/kelkit-ketesi