Şavşat ketesi

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
10 g	Kuru maya ¾ yemek kaşığı
500 g	Su 2½ su bardağı
12 g	Tuz ¾ yemek kaşığı
150 g	Tereyağı ¾ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Un, maya, su ve tuzu karıştırıp orta sertlikte bir hamur yoğurun. Yumruk büyüklüğünde bezelere ayırıp üzerini örtün ve 15 dakika dinlendirin.
   15 dk
2. Bezeleri çok incelmeyecek şekilde oklavayla açıp bir örtüye serin. Üstü örtülü olarak yaklaşık 10 dakika dinlendirin.
   10 dk
3. Tereyağını köpürene kadar eritin. Yufkaların üzerini yağlayın, elinizle çekip 80-100 cm çapa kadar inceltin ve tekrar yağlayın. 8-12 cm eninde şeritlere kesin, şeritleri bir sağa bir sola katlayarak tek bir kete oluşturun. Yağın donması için 10 dakika bekletin.
   10 dk
4. Her parçayı oklavayla yaklaşık 15 cm çapında açıp hemen yağlayın. Önceden ısıtılmış odun sobasında 200-250 derecede, sık sık çevirerek iki yüzü de kızarana kadar pişirin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 745 (Şavşat Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/savsat-ketesi