



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KETE (ERZURUM)

Malzemeler:

2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ceviz içi
1 çorba kaşığı toz maya
2 kahve fincanı tereyağı
3 çorba kaşığı zeytinyağı
aldığı kadar un.

Yapılışı:

Mayayı ılık sütle karıştırın. 1 tatlı kaşığı toz şekeri de ekledikten sonra mayalanması için bir süre bekletin. Mayalandıktan sonra tuz ve un ilave ederek orta yumuşaklıkta bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerine ıslak bir bez örterek oda ısısında yaklaşık bir saat bekletin. Hamuru eşit büyüklükte 15 parçaya bölerek her parçayı düzgün toplar halinde yuvarlayın. Her toptan bir yufka açın. Yufkaları eritilmiş tereyağı ve zeytinyağı karışımıyla yağlayıp, içlerine ceviz içi serpiştirin. Yufkaları rulo yapın. Bir ucundan başlayarak daire biçiminde yuvarlayıp gül şekli verin. Hafif yağlanmış tepsiye dizerek önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Ayrıla birlikte sıcak olarak servis yapın.