



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI KETE

1 kibrit kutusu kadar yaş maya
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı dövülmüş fındık

Yoğurma kabına ılık su, maya ve şeker konur eritilir. Üzerine yumurta, ikinci yumurtanın akı, (sarısı üzerine sürmek üzere ayrılır) süt, yumuşak tereyağı eklenir karıştırılır. Kulak memesi kıvamını alana dek un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat kadar dinlendirilir. Daha sonra yarım limon kadar parçalar alınır. Olabildiğince ince açılır. Yüzeyine yeteri kadar sıvı yağ sürülür, fındık serpilir. Önce fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır, sonra gül börek gibi kendi etrafında sarılır. Keteler yağlanmış tepsiye aralıklı konur. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.