



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KETE (KARS)

Kete hamuru da katmer gibi normal ekmek hamurudur. Ancak mayalandıktan sonra fazla bekletilmez. Hamur yine yufka şeklinde açılır. Daha önceden açtığımız yufkanın içine konulmak üzere, kete içi hazırlanır. Kete içi yağda kavru lan un´dan ibarettir .Hazırlanan bu içten, açılan yufkanın arasına bir miktar konur ve yufka oval olarak siki ve güzel bir seklide içe doğru kapatılır.

[ML® Kete için tıklayın](#)
