



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KARS KETESİ

5 su bardağı un  
1 çay kaşığı kuru maya  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
1 su bardağı ılık süt  
150 gr margarin  
1 yumurta  
1 tutam tuz

1. Unu geniş bir kaba eleyin. Yarım su bardağı kadarını ayırıp kalanına tuz ekleyin ve harmanlayın. Ortasını havuz gibi açın. Mayayı 1 fincan sütle ezip unun ortasına ekleyin. Üzerine biraz un serpip ılık ortamda maya kabarcıcağı kadar 10 dakika bekletin.
2. Margarinı eritin. 1 kaşık kadarıyla tepsiyi yağlayın. 2 kaşık kadarını ayırın. Kalan yağ ve sütü una azar azar ilave edip yumuşak bir hamur yoğurun. Üzerini temiz bir bezle örtüp ılık bir yerde 1 saat dinlendirin.
3. Ayırdığınız 2 kaşık margarine yarım su bardağı unu ilave edin. Kısık ateşte 4-5 dakika kavurun.
4. Hamurdan 6 beze hazırlayın. Her bezenin ortasını çukurlaştırıp kavrulmuş undan ekleyin. Hamuru yuvarlayarak kapatın. Ters çevirip tepsiye yerleştirin. Malzeme bitinceye kadar işlemi sürdürün. Üzerine çatal ucu batırarak birkaç yerinden delin. Çırpılmış yumurta sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

