KAYMAKLI KETE

1 su bardağı kaymak
Yeterince un
1 su bardağı mısır unu
1 tatlı kaşığı margarin
1 çay kaşığı tuz

Ne kadar kaymak kullanacaksanız onu kabınıza alın,üzerine un ve az mısır unu ilave edin.Tuz ve sanayıda ekleyerek yoğurun . Kulak memesi yumuşaklığını bulana kadar un eklemeye devam edin.
Merdane ile hamuru açın ve su bardağı ile kesin ve tepsiye dizin ,üzeri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:105732 • adı:Kaymaklı Kete • gönderen:vedia • indirme tarihi:19.04.2024 - 02:39