



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KETE (ERZİNCAN)

1 kibrit kutusu kadar yaş maya
Yarım paket margarin
2 su bardağı süt
1 çay bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı şeker
1,5 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım paket margarin
3 su bardağı un
Arası için:
Yarım paket margarin
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı yoğurt

Önce hamur hazırlanır; yoğurma kabına ılık su, şeker ve maya konur eritilir. Üzerine ılık süt, erimiş ılımış tereyağı, tuz ve tok bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat kadar dinlenmeye bırakılır. Bu arada un ve margarin pembeleşene kadar kavrulur. Dinlenene hamur 14 eşit parçaya ayrılır. Her parça tatlı tabağı kadar açılır yüzeyine erimiş, soğumuş margarin sürülür. Kenarlardan uca doğru katlanır. Sonra oval olarak tekrar açılır. Üzerine yeteri kadar kavrulmuş un konur ve rulo yapılır. Rulo kendi etrafında döndürülür. Fırın tepsisine aralık bırakarak dizilir. Üzerine yumurta sarısı-yoğurt karışımı sürülür. Yarım saat tepside bekletildikten sonra 190 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.