



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AÇMA KETE (KAYSERİ)

2 subardağı süt  
1 subardağı sıvıyağ  
1 adet maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yeteri kadar un  
100 gr margarin  
2 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yeteri kadar çekilmiş ceviz  
250 gr margarin  
1 adet yumurta

Sütün içinde maya eritilir, mayalı süt sıvıyağ tuz un yoğurup yumuşak bir hamur elde ediyoruz 15 dakika dinlendiriyoruz. dinlenen hamuru 6 bezeye ayırıyoruz.

Sonra ilk bezeyi açabildiğimiz kadar ince açıp başka bir yere seriyoruz üzerini yağlamak için eritilmiş margarin ile her tarafını bolca yağıyoruz. diğer ikinci ve üçüncü bezeleride aynı şekilde yapıp üst üste koyuyoruz her kat yağlanıyor.

Geride kalan 3 bezeyide aynı şekilde yapıyoruz iki tane üç katlı yufkamız oluyor. İlk yufkamızı karşılıklı kapatıp buzdolabında yağlarının donmasını bekliyoruz

100 gr margarini eritilip 2 bardak un kavrulup tuz ve ceviz eklenip iç malzemesi hazırlanıyor.

Sonra iri iri dilimliyoruz. Dilimleri elimizle kare şeklinde açıyoruz ortalarına hazırlanan içten koyup bohça gibi katlıyoruz ters çevirerek tepsiye diziyoruz üzerine yumurta sürüp 200 derecede pişiriyoruz

