



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA KETE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Adet yumurta akı
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Bardak süt
- 5 Su Bardağı un
- 1 Tatlı Kaşığı şeker
- 1 Paket yaş maya

Unu koyun ve havuz açın. Mayayı, sütü, yağı ve yumurta akını koyun. Yavaş yavaş yoğurun. Hamuru dinlendirin. Bir açma yapacağınız kadar elinize hamur alın. Hamuru elinizle çekiştirerek ve içine margarin sürün ve şekil verin. Margarin sürdüğünüzde açmalarınız kat kat bir görüntüye sahip olacaktır. 200 derece fırında, üstüne yumurta sarısı sürerek pişirin.