



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANKARA KETESİ

Malzemeler:

250 gram tereyağı
1 su bardağı süt
4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
İçi için
200 gram kıkırdak
Üzeri için 1 adet yumurta

Hazırlanışı:

Yağ, süt, un ve tuzu yoğurun. 1 gece buzdolabında bekletin. Cevizden büyük parçalar koparıp elde açın. İçine kıkırdak koyup, hamuru top şeklinde kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürün. 200 derecede pişirin. Sıcak olarak servise sunun. NOT: 850 gram kuyruk et makinesinde çekilir. Tencerede kısık ateşte yağ kıkırdak halini alıp kızarana kadar kaynatılır. Yağ süzdürülür. Kıkırdak yeteri kadar tuzlanır. Yemeğe hazır hale getirilir.
