



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYBURT KETESİ

1 su bardağı süt
1 su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı su
3,5 çay kaşığı tuz
1 paket yaş maya
Aralarına sürmek için tereyağı
İçi için:
250 gr tereyağı
Yeteri kadar un

İlk önce hamuru malzemeleri birleştirip yoğurun.
Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparıp yuvarlayın.
Sonra üzerini poşetle kapatarak on dakika dinlenmeye bırakın.
Bu arada iç malzemesini hazırlayın.
Tereyağını eritin ve undan azar azar katarak kavurun.
Hamurunuzu alıp oklavayla teker teker açıp içine önce tereyağı, sonra iç malzemeden koyup rulo yaptıktan sonra kıvrın.
Üzerine çatal çizikleri atıp yumurta sarısı sürün.
250 derecelik önceden ısıtılmış kızarana kadar pişirin.

