



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYBURT KETESİ

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

Hamur için:

2 lt. ılık süt

1 kg. tereyağı

3 kg. un

1 paket yaş maya

1 yemek kaşığı tuz

İçi için:

1 kg. tereyağı

1 lt sıvıyağı

3 kg. un

Sos için:

2 adet yumurta

1/2 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı sıvıyağ

Süt, maya, tuz ve eritilmiş olan tereyağı derince bir kaba konarak içerisindeki tuz eriyinceye kadar karıştırılır.

Daha sonra un katılır. Hamurdan daha az kıvamı alıncaya kadar elle yoğrulur.

30-40 dk. kadar üzerine bir kapak kapatılarak ekşimesimayalanması için dinlendirilir.

Hazır hale geldikten sonra bir yumruk büyüklüğünde parçalar alınıp oklavayla açılır.

Yarım daire olacak şekilde bir kat katlanır.

İçerisine kavrularak hazırlanan iç malzemeler eklenir. Rulo şeklinde sarılarak kapatılır.

Daha sonra içe doğru sarmal şeklinde katlanır ve avuç içiyle ezilerek hafif düzlenir.

Hazırlanan keteler fırın tepsisinedizilir.

Üzerine sos için hazırlanan yumurta, şeker ve sıvıyağ karışımı sürülerek 200 derecede yaklaşık 30 dk. kadar fırında pişirilir.

