



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KETE

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 orba kaşığı kuru maya
- 1 su bardağı ılık su
- 1 kg un
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 orba kaşığı tuz
- 1 orba kaşığı toz şeker
- İçine:
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı dövülmüş ceviz
- zerine:
- 1 adet yumurta sarısı

Cevizli ketenin mayalı hamur için ılık suda maya ve toz şekeri eritip, kabarmasını bekleyin. Derin bir kaba unu alıp, ortasını havuz gibi aın. Mayayı dkn. Yumurta, süt, tuz ve sıvı yağ ekleyip, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp, hamur iyice kabarana dek bekletin. Kabaran hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar koparıp, ince yufkalar aın. Yufkaların her birine önce yağ, sonra ceviz serpiştirin. Rulo sarıp, hamuru kendi etrafında döndürün. zerine elinizle bastırıp, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Hamur bitene kadar bu işleme devam edin. zerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Hamurları bu şekilde 15 dakika dinlendirip, cevizli keteleri önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin.

