



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KETE

1 kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya,
1 su bardağı ılık su,
4 su bardağı un,
1 su bardağı süt,
1 tatlı kaşığı tozşeker,
2 su bardağı sıvıyağ,
4 adet yumurta,
yarım kg. dövülmüş ceviz,
tuz

Öncelikle hamuru hazırlayın. Bunun için kibrit kutusu büyüklüğünde yaş mayayı. 1 su bardağı ılık suda kabarana dek bekletin. Daha sonra 4 su bardağı un, 1 su bardağı süt, 1 tatlı kaşığı tozşeker, 1 su bardağı sıvıyağ, 3 adet yumurta ve tuzu karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur edin. Hamurdan, cevizden daha iri parçalar koparın. Tepsi büyüklüğünde yufkalar açın. Kalan 1 su bardağı sıvıyağı yufkaların üzerine gezdirin. Her birinin üzerine dövülmüş ceviz serpin, önce rulo biçiminde sarın. Daha sonra kendi etrafında dolayın. Kalan 1 adet yumurtanın sarısını da çırpıp, 180 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin.

[ML® Cevizli Açma Videosu](#)