



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KETE

MALZEMELER

2 su bardağı süt
1 tatlı kasığı toz şeker
2 çay kasığı tuz
1 su bardağı ceviz içi
1 çorba kasığı toz maya
2 kahve fincanı tereyağı
3 çorba kasığı zeytinyağı

YAPILIŞI

Toz mayayı ilik sütle karıştırın. 1 tatlı kasığı toz şekeri de ekledikten sonra mayalanması için bir süre bekletin. Mayalandıktan sonra tuz ve un ilave ederek orta yumusaklıkta bir hamur elde edene kadar yogurun. Hamurun üzerine ıslak bir bez örterek oda ısısında yaklaşık bir saat bekletin. Hamuru esit büyüklükte 15 parçaya bölerek her parçayı düzgün toplar halinde yuvarlayın. Her toptan bir yufka açın. Yufkaları eritilmiş tereyağı ve zeytinyağı karışımıyla yağlayıp, içlerine ceviz içi serpistirin. Yufkaları rulo yapın. Bir ucundan başlayarak daire biçiminde yuvarlayıp gül şekli verin. Hafif yağlanmış tepsiye dizerek önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Ayrıla birlikte sıcak olarak servis yapın.

[ML® Kete için tıklayın](#)