



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERZİNCAN KETESİ

Hamuru İçin:

2 su bardağı ılık süt

20 gr yaş maya

3,5 su bardağı un

1 adet yumurta

125 gr tereyağı

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 orba kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

125 gr tereyağı

Yarım ay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı un

1 ay kaşığı tuz

Ilık sütün içinde mayayı eritin.

Unun ortasını aıf içine mayalı karışımı, yumurta, tereyağı, sıvıyağ, şeker ve tuzu ekleyip kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun.

Yarım saat mayalanmaya bırakın.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizle çay tabağı büyüklüğünde aın.

Tereyağını eritip üzerine sıvı yağı, tuzu ve unu ekleyip kavurun.

Soğuduktan sonra açılmış hamurların üzerine sürün.

Hamurların iki ucunu birleştirip poğaça gibi kapatın.

zerine yumurta sarısı sürüp tepsiye dizin.

180 derecede kızarana kadar pişirin.

