



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERZİNCAN KETESİ (ERZİNCAN)

Malzemeler:

1 komposto kasesi margarin yada tereyağı

2 su bardağı süt

1 çorba kaşığı tepeleme kuru maya

4 su bardağı un

Yarım çay bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 adet yumurtanın sarısı

İçi için:

250 gr. margarin (1 paket)

6 su bardağı un

2 çorba kaşığı toz şeker

Yapılışı:

Öncelikle yarım çay bardağı ılık suda kuru mayayı ve 1 tatlı kaşığı toz şekerini eritin. Margarin, süt, un, tuz ve eritilmiş kuru mayayla çok sert olmayan bir hamur hazırlayın. Hazırladığınız hamurun üzerini örtüp, 1 saat dinlendirin. Hamuru 12 parçaya bölün. Hamur parçalarını yuvarlayıp, oklava ile açın. Hamurun iki ucunu ortaya katlayın. 1 paket margarinde 6 su bardağı unu kavurun. 2 çorba kaşığı toz şekerini katıp, karıştırın. Hazırladığınız harcı katladığınız hamurların ortasına yayıp, katlayın. Elle bastırıp, hamuru açın. Rulo yapıp, kendi etrafında dolayın. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün ve 200 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin.