



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ERZİNCAN KETESİ

Erzincan ketesi için, Yıldız fırınına gidiyoruz. Burası Erzincanda bir çok şubesi olan bir fırın. Bizim araştırma konumuz Erzincan Ketesi olduğu için pek çok unlu mamüller içinde keteye yöneldik. Bu lezzetin şöhretini çocukluğumuzdan beri hep duyardık. Yerinde inceleme imkanı bulduğumuz için kendimizi şanslı hissediyoruz. Mütevazı Lezzetler kitaplarımızda da bu tarife yer vermiştik.

Erzincan ketesinin nasıl yapıldığından çok lezzetini veren kullanılan malzemelerin kalitesi. Kbaca anlatacak olursak mayalı basit bir hamur hazırlanıyor, iç olarak tereyağında un kavruluyor, arzuya göre sade ya da cevizli de yapılabilir. Dinlenen hamur kalın açılıyor, yüzeyine tereyağı gezdirildikten sonra, iç olarak hazırlanan kavrulmuş un bırakılıyor. Önce rulo yapılıyor, kendi etrafında sarılıyor, üzerinden çok bastırmadan merdane geçiriliyor, kısa süre tepsi mayasını beklettikten sonra, yumurta sarısı sürülüyor, yöresel tandırda pişiriliyor. Bu muhteşem lezzet buzdolabında 10 gün dayanabiliyor. Fırınlarda 1,5 liradan satışa sunuluyor.







# YILDIZ

## EkmeK ve Unlu Mamüleri

EkmeK ve EkmeK Çeşitleri, Kete,  
Yaş Pasta, Kuru Pasta, Tatlı Çeşitleri,  
Simit, Poaça Börek, Su Böreği



Tel: 0446 224 56 56

Tel: 0446 224 02 20

Dört Yol Şube: 0446 224 31 90

Faks: 0446 224 02 21

