



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERZURUM KETESİ

3 kase un
4 tatlı kasığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
2 yemek kasığı yogurt
2 yumurta
1 paket yas maya
1 çay bardağı süt-su
1 tane kesme seker
5 tutam çörekotu
3 çorba kasığı margarin

Elenen una yağ, yoğurt, yumurta (2 adet) karışımını ekleyin ve yogurun
Hamur yumuşak hale gelince 5 parçaya bölün
Hamur parçaları merdane ile açılır, üstüne yumurta akı sürülür
Un, toz şeker, margarin ve vanilyadan oluşan karışım içine serpilerek istenilen şekilde katlanır.
Üstüne yumurta sarısı sürülür 180 derecede 20 dk pişirilir.

