



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERZURUM KETESİ

Erzurum İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Un, tuz, maya, sıvıyağ ve sütle yapılan hamur küntlere (bezelere) ayrılıp teker teker açılır. Yufkalara eritilmiş tereyağı gezdirilir ve içersine daha önceden tereyağıyla kavrulmuş un, iç harç olarak konulur. Ketelerin üzerine yumurta sürölüp önceden ısıtılmış fırında 170 derecede kızartılır.

