



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERZURUM KETESİ

5 su bardağı un
1 çay kaşığı kuru maya
1 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı şeker
1 adet yumurta
150 gr margarin
Tuz

Unun yarım su bardağını ayırıp bir kaba koyun. Tuzunu ekleyin. Ortasına havuz açın. Mayayı sütle ezip unun ortasına döküp mayalanmaya bırakın. Margarini eritip 3 çorba kaşığını ayırın. Birazıyla da tepsiyi yağlayın. Kalan süt ve yağı una ilave edin ve yumuşak bir hamur elde edin. 1 saat kadar mayalanmaya bırakın. Bu arada ayırdığınız yağ ve unu bir tencerede kavurun. Hamurdan cevizden büyük parçalar alın. İçini açın ve kavurduğunuz unda koyup yuvarlayarak kapatın. Tepsiye koyun. Üzerine yumurta sarısı sürüp çatalla delikler ve süsler yapın. Üzerleri kızarana kadar fırınlayın.