



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇİ UNLU KETE

MALZEMESİ

2,5 Su bardağı süt

1 Büyük paket margarin

1 Tatlı kaşığı maya

1 Kaşık, tuz

Aldığı kadar un

İçi için:

2 kaşık yağla kavrulmuş 4 kaşık un.

YAPILIŞI

1 Yarım bardak sütle mayayı kabartınız.

2 Erimiş yağı, sütü, mayayı ve tuzu karıştırarak aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur yapınız.

3 Hamuru ılık bir yerde bir saat bekleterek kabartınız.

4 Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırınız.

5 Yuvarlıyarak yarım cm. kalınlığında açınız ve içine iki kaşık margarinle kavrulmuş undan serpiniz.

6 Unlu taraf içte kalacak şekilde iki taraftan rulo yapıp ortada birleştiriniz.

7 Rulonun üst kenarlarını iki ucundan bastırıp bir ucundan başlayarak kendi etrafında döndürünüz ve uç kısmı ortaya sokarak yok ediniz.

8 Tepsiyeye aralıklı dizerek üzerini bastırınız.

9 15-20 dakika beklettikten sonra yumurta sarısı sürüp kızgın fırında pişiriniz.

Not: Bu keteyi tahinli ve cevizli de yapabilirsiniz.