



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇLİ KETE (BAYBURT)

1 adet yaş maya 1 tatlı kaşığı toz maya

3 su bardağı süt

1.5 su bardağı zeytinyağı

3 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı margarin

1 kahve fincanı şeker

1 adet yumurta (akı içine sarısı üzerine)

Tuz

Un kontrolü sizde olacak

İçi için:

1 su bardağı zeytinyağı

3 yemek kaşık tereyağı

1 yemek kaşık margarin

Göz kararı un

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Az zeytinyağı

Öncelikle yaş mayayı ve toz mayayı bir su bardağı ılık suyla eritelim. Hamurumuz için bir geniş kaba tereyağı ve margarini eritin üzerine süt zeytinyağı şekerini koyun. (Eğer hamurunuzun fazla olmasını isterseniz süt miktarını çoğaltabilirsiniz) Ocakta ılıtalım. Sıcak olmasın, parmak testi yapın, parmağınızı yakarsa soğutun yoksa hamur tutmaz. Yoğurma kabına göz kararı unu dökün. Önden az koyun sıvı miktarını kaldırıncaya kadar un koyarsınız. Ortasını açın, yumurta akı, tuz, maya ve ılık sütlü karışımı dökün ve karıştırın. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin. Hamurun üst kısmına az zeytinyağı sürün ve üstünü kapatın, böylelikle hava almaz, strece de yapışmaz. Hamuru iyice sarın mayalanması ve kabarması için dinlenmeye bırakın. Bu arada içini yapalım. Geniş bir teflon tavada tereyağı ve margarini eritin, üzerine zeytinyağı koyun, unu ekleyin aynı helva kavurur gibi kavurun. Tabii içimiz helva gibi olmayacak daha kuru olacak. Kavurun ve soğumaya bırakın. İstenirse içine 1 çay bardağı dövülmüş fındık içi konulabilir fakat orijinalinde yoktur. Şimdi mayalanan hamurumuzu alalım, mandalina büyüklüğünde koparalım. Soframıza un serpelim önce merdaneyle sonra oklavayla açalım. Ne kadar açılırsa açın bir kenarını tutup hamurun üstüne doğru koyun. Size doğru olan kenara iç harcımızdan koyun. Ne sıkı ne gevşek olmayacak şekilde sarın. Sonra bir ucundan tutup elinizle hafif sıkıp uzatın ve sarın. Kalan ucu hafifçe kaldırıp altına koyun ve elinizle bastırıp biraz inceltin. Sırayla hamurumuz bitene kadar yapın. Tepsi mayası yapın yani dinlendirip kabarması için üzerine yumurta sarısı az zeytinyağı koyup karıştırın ve üstüne sürün. 180 derecede üzeri kızarana kadar pişirin.