İÇLİ KETE

2 su bardağı ılık süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
1 paket yaş maya
Alabildiği kadar un
İçi için;
100 gr. tereyağı
2 su bardağı un
Yarım su bardağı ceviz
Tuz
Aralarını yağlamak için;
125 gr. tereyağı

Yoğurma kabına, süt, sıvı yağ, toz şeker ve maya alınır, elle karıştırılır.
Un ilave edilerek yumuşak bir hamur yoğurulur. Üzeri streçlenerek kabarana kadar bekletilir.
İçi için; tereyağı tavaya alınarak eritilir. Üzerine un ilave edilir, devamlı karıştırarak pembeleşinceye kavurulur.
Biraz tuz ve ceviz ilave ederek biraz daha karıştırılır. Başka bir kaba aktararak soğumaya bırakılır.
Hamurdan elma büyüklüğünde pazılar alınır.
Birinci pazı yufka büyüklüğünde açılır. Üzerine eritilmiş tereyağı sürülür. Üzerine açılmış ikinci yufka serilir. Onun da üzerine tereyağı sürülür.
Hamur gözleme şeklinde katlanır ve 10 dakika dinlendirilir.
Dinlenen kare hamur oklava ile büyütülür. Bıçakla 9 parçaya kesilerek milföy hamuru büyüklüğünde kareler elde edilir.
Kare hamurların ortasına iç konur, zarf şeklinde kapatılarak uçları birleştirilir.
Ek yeri alta getirilerek tapsiye dizilir. Bu şekilde tepside yarım saat bekletilir.
Üzerine yumurta sarısı sürülerek önceden ısıtılmış 180 derece fırına sürülür.
Fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.