



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KETE

Hamuru için:

2 su bardağı ılık süt

1 su bardağı ılık su

1 su bardağı sıvı yağ

2 yumurta akı

3 çorba kaşığı şeker

1 çorba kaşığı tuz

3 çorba kaşığı kuru maya

Alabildiğince un

Arasına sürmek için:

Oda sıcaklığında erimiş tereyağı

Üzeri için:

2 adet yumurta sarısı

Susam

İçi için:

1 çay bardağı sıvı yağ

1.5 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

Geniş bir kabın içine sıvı malzemeler koyup; şeker, tuz, maya ve yumurta akı ilave ederek karıştırıyoruz. Daha sonra kontrollü bir şekilde un ilave ediyoruz. Yapışkan kıvamlı, yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Hamuru 15 dk dinlenmeye bırakıyoruz. Hamur dinlenirken iç harcı hazırlanır. Tavaya sıvı yağ, un ve tuz ilave edip, kısık ateşte sürekli karıştırarak unun rengi değişene kadar kavuruyoruz. Dinlenen hamuru 4 eşit bezeye ayırıp, her bir bezeyi açıyoruz. Arasına tereyağı sürüyoruz ve dıştan içe katlayarak, rulo yapıyoruz. Bir önceki paylaşımında, resimlerde ayrıntıları var. Hazırladığımız hamurları, yarım saat kadar dinlendiriyoruz. Dinlendikten sonra ruloları biraz yassılaştırıp, kare şeklinde kesiyoruz. Her bir parçayı biraz merdane yardımı ile açarak, arasına hazırlamış olduğumuz içten 1 tatlı kaşığı koyuyoruz ve her bir köşeden, zarf şeklinde kapatıyoruz. Tepsie dizip, yumurta sarısı sürüp susam ekliyoruz ve 20 dk kadar tepside mayalanmaya bırakıyoruz. 200 derecede pişiriyoruz.