



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇLİ KETE

1 kg un
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı eritilmiş tereyağ
Tuz

Bütün malzemeyi karıştırarak, börek hamuru gibi yoğurun. 90 dakika kadar dinlendirip, beş bezeye ayırın. Bezeleri oklava ile kalınca açın. Diğer yanda 250 gr unu, iki çorba kaşığı yağ ve tuzla kavurun. Bunu açtığınız yufkaların birer kenarına döküp, rulo yaptıktan sonra, gül şekli alacak biçimde kıvrın. Üzerine elinizle hafifçe bastırıp, yumurta sarısı sürün ve orta hararetle fırında pişirin.