



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KETE

2 Çorba Kaşığı Kaymak
1 Su Bardağı Süt
1 Adet Yumurta
2 Çorba Kaşığı Yoğurt
1 Çorba Kaşığı Şeker
Yeteri Kadar Maya
1 Çay Bardağı Sıvı Yağ
İsteğe Bağlı Tuz
Yeteri Kadar Un
1.5 Su Bardağı Toz Şeker
Sos İçin:
3 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Çay Bardağı Sıvı Yağ
Yeteri Kadar Mısır unu
1.5 Su Bardağı Toz Şeker

Hamuru için unu, yoğurdu, kaymağı, şekerini, mayayı, sıvı yağı, yumurtanın akını ve tuzu bir kaba koyalım. Malzemelere ılık süt ilave ederek yoğuralım ve hamur kıvamına getirelim. Hamuru dinlendirmeye bırakalım. Hamurdan bezeler oluşturalım. Bezeleri el ile açarak küçük yuvarlak parçalar oluşturalım. İçi için bir tavada tereyağını eritemiz ve mısır ununu ilave ederek kavuralım. Ardından şeker ve su ilave edilerek karıştıralım. Hamurların içine harcı koyup hamurun kenarlarından katlayalım. Hazırlanan keteleri yağlanmış tepsiye dizelim. Kızarması için üzerlerine yumurta sarısı sürüp pişmeye bırakalım. İçli ketemiz servise hazırdır.