



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KETE

1 kg un
3 yumurta
1 fiske tuz
Yarım paket yaş maya
1,5 su bardağı süt
1,5 su bardağı su
İç harcı için ;
2 bardak un
Yarım çay bardağı eritilmiş margarin
1 fiske tuz

Bütün malzemeleri bir kaba koyup güzelce karıştıralım. İyice yoğuralım. Bir kaba koyup üzerini bez ile örtelim. 2-3 saat mayalanmasını bekleyelim. Sonra mayası gelen hamurumuzu parçalara ayırıp beze haline getirelim. 15 dakika daha bekletelim. Biz bu sırada iç harcımızı hazırlayalım. Yine malzemelerin hepsini bir tavaya koyalım ve rengi hafif pembeleşinceye kadar kızartalım. 3 bezeyi yufka halinde açalım. Her bezenin ara katlarına yağ gezdirelim.3 katlı hamurumuzu mektup şeklinde katlayalım. Ortasına harcımızı koyalım. Bohça şeklinde birleştirelim. Ve tepsimizin büyüklüğü kadar parmaklarımızla yayalım. Üzerine yumurta sarısı sürelim ve fırında 20-2 dakika pişirelim.