



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARS KETESİ

İl Kùltür Turizm Mùdùrlùğù

2 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 tane yaş maya
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
Aldığı kadar un
250 gr. tereyağı (yufkaları yağlamak için)
200 gr. sıvıyağ (yufkaları yağlamak için)
2 yumurta sarısı (üstüne sürmek için)

Ilık sütte maya eritilir. Su, tuz, şeker ve aldığı kadar un ilave edilip, yumuşak bir hamur elde edilir. On dakika yoğrulur. Üstü nemli bir bezle örtölüp mayalanması için sıcak bir yerde yirmi dakika bekletilir. Hamur eşit parçalara bölünerek yuvarlanır.(bu malzemeyle yaptığım hamurdan 9 yufka, 8 kete oldu. Çünkü birini fırında unuttum, yaktım) Unlanarak tek tek açılır. Tereyağ eritilir, sıvıyağ karıştırıp kaynatılır. Açılan yufka geniş bir tepsi veya tezgahda yağlanır. Kenarlarından esnetililerek , büyütölür. El genişliğinde şeritlere bölölünür. İlk parçadan başlayarak el genişliğinde katlanır. Katlanan parçanın yağ akan tarafı içe gelecek şekilde koyulur, bütün parçalar bu şekilde katlayarak bir yufka bitirilir. Tepsiyi çok az yağlanır, keteler elle bastırarak yayılır. Yumurta sarılarını çırpıp üstüne sürölür. Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.