



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI KETE

1 su bardağı kaymak
Yeterince un
1 su bardağı mısır unu
1 tatlı kaşığı margarin
1 çay kaşığı tuz

Ne kadar kaymak kullanacaksanız onu kabınıza alın, üzerine un ve az mısır unu ilave edin. Tuz ve sanayide ekleyerek yoğurun . Kulak memesi yumuşaklığını bulana kadar un eklemeye devam edin. Merdane ile hamuru açın ve su bardağı ile kesin ve tepsiye dizin , üzeri kızarana kadar pişirin.

