



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSERİ KETESİ

1 Su Bardağı Sıvı yağ
2 ay Bardađı su
1 orba Kaşığı Sirke
Alabildiđince un
1 orba Kaşığı Tereyağı
2 orba Kaşığı Yođurt
Kavurmak için:
4 orba Kaşığı Un
Üzerine:
1 Yumurthanın Sarısı
Biraz susam

Geniş bir kaba sıvı yağ, su ve yoğurdu alıp karıştıralım. Sirkeyi ilave edelim. Aldığı kadar unu ve tuzu ekleyerek yoğuralım. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamuru 20 dk dinlendirelim. Bu arada küçük bir tavada bir çorba kaşığı yağ, eritelim. 4 çorba kaşığı unu ilave edelim. Un kumlu bir görünüm alıp pembeleşene dek kavuralım. Hamurdan yumurta iriliğinde bezeler alıp yuvarlayalım. Unlanmış bir zeminde mantı hamuru kalınlığında açalım. Yufkaların üzerine erimiş tereyağı gezdirelim. Yufkanın karşılıklı kenarlarını üstüste gelecek şekilde bohça gibi kapatalım. Kare şeklini alan yufkanın ortasına bir çorba kaşığı kavrulmuş un koyalım. Karşılıklı köşeleri zarf kapatır gibi kapatalım veya üçgen kapatıp kenarları birleştirelim. Ters çevirip yağlanmış tepsiye dizelim. Üzerine yumurthanın sarısını sürelim. Susam serpelim. Önceden ısıtılmış orta ısıllı fırında pişirelim.