



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KETE (AĞRI)

Süt veya su ile mayalanmış hamur yufka şeklinde açılır. Açılan hamur bolca yağlanır, üzerine ikinci yufka eklenerek yeniden yağlanır. Kare şeklinde katlanarak önceden hazırlanmış, yağda kavrulmuş un iç olarak bırakılıp, kapatılır. Ters çevrilerek elle bastırılıp yassılaştırır. Üzerine yumurta sürülerek fırında kızartılır.

© lezzetler.com tarif no:53421 • adı:KETE (Ağrı) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 03:45