



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KETE (AMASYA)

Amasya Valiliği

1 yemek kaşığı kuru maya  
1 su bardağı dövülmüş ceviz  
1 su bardağı sıvıyağ  
Su  
Tuz  
Yumurta sarısı

Un elenir. Maya ezilir. Tuz ve su ilave edilerek yumuşak bir hamur yapılır. Mayalanması için bekletilir. Yumruk büyüklüğünde parçalar alınır. Altına üstüne un serpilerek oklava ile bezeler açılır. Tüm yüzüne cevizli yağ sürülerek hamur rulo haline getirilir. Hamur oklava veya elle üzerine un serpilerek 1 cm kalınlığında inceltir. Üzerine yumurta sarısı sürülür odun ateşi fırınında kızarana kadar teker teker pişirilir. Fırından çıkınca üzerine tereyağı sürülür.

