



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KETE (ARDAHAN)

5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 su bardağı ılık süt
1 yumurta
7 yemek kaşığı tereyağı

Tavaya iki kaşık tereyağı ile yarım su bardağı un koyup kavurun.
Kalan un ve tereyağına süt ve tuz ilave edin.
Bu karışıma sütün bir miktarı ve şeker ile önceden kabartılmış maya ekleyip, hamur elde edin.
Yaklaşık bir saat beklettiğiniz hamuru 6 parçaya bölün.
Her bir parçanın ortasını açıp içine kavrulmuş un koyun ve tekrar kapatın.
Yağlanmış tepsiye ters şekilde koyup elle düzleştirin, üzerini çatalla delin.
Bütün bezeler bittikten sonra üzerine yumurta sürerek fırına verin.
180 derecede kızarana kadar fırınladığınız ketelerinizi ister sıcak ister soğuk tüketebilirsiniz.

