



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KETE (ERZİNCAN)

Eritilmiş kuyruk yağı kakırdağı (1 kase kadar)

1 kg un

1 yumurta

1 su bardağı süt ve yoğurt karışımı

2 paket kabartma tozu

Eskiden kuyruk yağları evlerde eritilerek kullanılmak üzere küplere basılırdı. Yağı alınca kıkırdağı değerlendirmek adına keteler yapılırdı. Yalnız bunlar tuzlu olduğu için hamura tuz konulmaz. Tüm mazemelerden ele yapışmayacak kıvamda bir hamur yoğrulur. Fincan tabağı büyüklüğünde hamurlar açılarak tepsiye yayılır. Fırında piştikten sonra yemeğe doyum olmaz. Değişik ve unutulmaz lezzetlerimizdendir.
