



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KETE (ERZİNCAN)

Erzincan Valiliği

Ketenin hamuru özel olarak hazırlanır. Ayrıca un ve tereyağının yoğrulmasından birde iç hazırlanır. Ketenin hamuru süt ve yağ ile yoğrulur. Kabarması için biraz karbonat katılır. Hamur fazla yoğrulmaz. Üzeri güzelce örtülür. Mayalanınca gene hamur tahtası ve sofrası bezi getirilir. Oklava hazır bulundurulur. Hamur topak halinde kesilir. Tahta üzerinde biraz yoğrulduktan sonra oklava yardımıyla unlanarak incecik bir yufka halinde açılır. Açılan hamur ikiye katlanır. Arasına hazırlanan içten konur. Bu da iki üç kat tekrar katlandıktan sonra rulo haline getirilir. Üzerine yumurta sürülerek tandıra vurulur.
