



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KETE (ERZURUM)

Hamur için:

1 yumurta

1 litre süt

2 su bardağı ılık su

2 su bardağı sıvı yağ

1 paket yaş maya

2 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz şeker

Aldığı kadar un

Arası için:

1 paket tereyağı (250 gram)

3 su bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 yumurta

Açma kete tarifi için önce hamur için maya ile birlikte sıvı malzemeleri karıştırın. Ardından tuzu, şekeri, unu ekleyip yoğurun. Ele yapışmayacak bir hamur olması gerekiyor. Hamur yarım saat dinlendirdikten sonra bezelere ayırın.

Bezeleri ince açıp üzerine erittiğiniz yağ karışımını sürün. Bu şekilde 3 beze üst üste koyun. En üsttekini yağlayın ve rulo yapıyoruz. Her 3 bezede bir rulo yapın. Yaptığınız ruloyu 4 parmak genişliğinde kesip iç kısmından bastırın.

Üzeri dümdüz olacak. Tepsiye yerleştirin ve yarım saat bekletin. Üzerlerine yumurta sürüp fırında 200 derecede üzerleri kızarana kadar pişirin. Keteler hazır.

