



## ERZURUM KETESİ

1 litre süt  
1 paket yař maya  
1 su bardağı sıvıyağ  
1 yemek kaşığı tuz  
Un  
Ketenin içi için:  
400 gram tereyađı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Un  
zerine yumurta

Kete tarifi için önce süt, maya, tuzu ve yağı karıştırın.  
Unu azar azar ekleyin, iyice yoğurun ve mayalanmaya bırakın.  
2 veya 3 saat mayalanmasını bekleyin.  
Hamur mayalanırken ketenin iini hazırlayın. Tavaya tereyağını ve unu alın. Güzelce kavurun. Rengi dönünce ocağın altını kapatın.  
Mayalanan hamurdan parça alıp yuvarlayın ve merdane ile aın.  
zerine sıvıyağ gezdirin. Yaptığınız iten hamura ekleyin ve yuvarlak yapın. Sonrada zerine bastırın.  
Tepsiye dizin ve üzerine yumurta sarısı sürün. 250 derece ayarlı fırında pişirin. Kızarıncaya fırını kapatın.

