



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARS KETESİ

Hamuru İçin:

1 litre süt

1 su bardağı sıvı yağ

1 yemek kaşığı tuz (silme)

1 yemek kaşığı şeker

1 paket instant kuru maya

16 su bardağı un (2 kg.)

Tuzlu Harç İçin:

1 paket margarin veya tereyağı

1 su bardağı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz (silme)

8 su bardağı un

Şekerli Harç İçin:

1 paket margarin veya tereyağı

1 su bardağı sıvı yağ

2 su bardağı pudra şeker veya toz şeker

7.5 su bardağı un

Hamuru Yağlamak İçin:

Yarım paket margarin veya tereyağı

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Üzeri İçin:

2 adet yumurta

Ilık süte; mayayı, şeker ve tuzu ekleyip karıştırılır. Unu azar azar ekleyip, hamurumuzu güzelce yoğuralım ve üzerini örtüp mayalandırılır. Hamur mayalanırken, ketemizin iç harcını hazırlayalım. Bir tencereye, margarin ve sıvı yağı koyup eritemiz. Eridikten sonra, unu azar azar ekleyip ocağın altını kısalmız. Birkaç kez karıştırdıktan sonra, ocağın altını kapatalım ve tuzunu ekleyelim. Soğuduktan sonra, elimizle biraz karıştıralım. Aynı şekilde başka bir tencerede, şekerli iç harcımızı da hazırlayalım. Kete içini eşit şekilde koymak için, bir tepsiye biraz aralıklı olacak şekilde paylaşalım. İlk yaptığımız bezeden başlayarak, unlayıp açabildiğimiz kadar ince açalım. Zarf şeklinde kapatıp, unlu iç harçtan koyup bohça şeklinde kapatalım. Kapattığımız kısım üste gelecek şekilde, fırın tepsinine koyup ortadan dışa doğru biraz yumrukla ve parmak uçlarıyla bastırıp, üzerine yumurta sürelim. Çatalla üzerini delip, desen verelim. Fırında pişerken, hemen diğer bezeleri açıp hazırlayalım. Birkaç tanesini bohça şeklinde hazırlayıp, sonradan da tepside şekil verebilirsiniz.