



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KETE (KÜRE KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

1/2 Su Bardağı Zeytinyağı  
2 Yumurta  
1 Paket Yaş maya  
1,5 Tatlı Kaşığı Tuz  
2 Çorba Kaşığı Şeker  
1 kg. Un  
Alabildiği Kadar Su

Yumurtanın beyazı, hamur mayası, şeker, tuz ve ılık su elle çırpılır.

Kulak memesi kıvamına getirilir.

Üzerine un ve bir miktar daha su eklenir ve mayası gelinceye kadar el ile 1 yumurta büyüklüğünde pözü haline getirilir.

Yumurtanın sarısı bir kâsede çırpılır ve gıda fırçasıyla pözülere sürülür.

Önceden kızdırılmış fırında 180 derecede 15-20 dakika kadar pişirilir.

Not: Evde, çay içmelerde, gelin almaya giderken, mendil bağlanır ve kadınlar birbirlerine atarlar. Kendi aralarında oynanan bu geleneksel oyunla birlikte tüketilir.