



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KETE

3 su bardağı un
1 çay bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı kuru maya
3 çorba kaşığı sıvı yağ
İçi için:
5 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Derin bir kabin içinde unu, mayayı, tuzu harmanlayıp üzerine yavaşça sıvı yağı ve suyu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 25 dakika dinlendirin. Daha sonra dinlenen hamuru büyük bir yufka gibi açın. Rulo yapın ve üç parmak eninde kesin. O parçaları da açın. İç malzemesi için unu tereyağında 5 dakika kadar kavurun. Üzerine tuzu ekleyip karıştırın. Hamurun ortasını iç malzemeden doldurun, kenarları içe doğru katlayıp kapatın. Tepsiyeye yerleştirin ve sıvı yağ da sürün. 200 derecede iyice kızartıp pişirin.

