



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI KETE

4 su bardağı un
1 paket margarin
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı ılık su
2 yumurtanın beyazı (sarısı ketenin üzerine)
2 yemek kaşığı şeker
1 paket yaş maya
Tuz

Erittiğiniz margarini, sütü, yoğurdu ve iki yumurtanın beyazını bir kabın içine koyup iyice karıştırın. Ardından başka bir kaptan yaş mayayı ılık suyla karıştırıp akışkan bir kıvama getirin ve diğer malzemelerin olduğu kabın içine koyun. Aynı kabın içine şeker, tuz ve sıvı yağı kattıktan sonra unu da ekleyip hamuru yoğurmaya başlayın. Kulak memesi kıvamındaki hamuru dinlendirdikten sonra yumurtadan biraz büyük parçalar alıp elinizde yuvarlayın. Yağladığımız fırın tepsisinin içine şekil verdiğiniz hamurları dizip bir saat kadar mayalanmaya bırakın. 200 derecede ısıttığınız fırına sürmeden önce her bir hamurun üzerine yumurta sarılarını sürüp pişirmeye bırakın. Üzerini çörekotuyla süsleyin.

