



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KETE

Hamur için:

450 ml ılık süt

Yarım su bardağı Bizim Yağ Ayçiçek

7 su bardağı un

40 gram yaş maya

50 ml ılık su

1 tatlı kaşığı tuz

Üzerine sürmek için:

3 yemek kaşığı (100 g) Bizim Yağ

İçi için:

4 yemek kaşığı (150 g) Bizimyağ

1 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

1 adet yumurtanın sarısı

50 ml ılık su, yaş maya ve 50 gram unu bir kaptaki karıştırın. Üzerini nemli bir bezle örtüp 12 saat bekletin. Hamur için gereken diğer malzemeleri ekleyip yoğurun. 1 saat süreyle mayalandırın. Tekrar yoğurup bekletme ve yoğurma işlemini dört kez tekrarlayın. Hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler yuvarlayın. Bezeleri pasta tabağı büyüklüğünde açın. Üstlerine eritilmiş Bizim Yağ sürüp dikdörtgen olacak şekilde katlayıp üst üste dizin. Buzdolabında 20 dakika bekletin. Hamurları merdaneyle tekrar açıp yağlayın ve dikdörtgen şeklinde katlayın. Tekrar buzdolabında dinlenmeye bırakın. Ketelerin iç harcı için un, tuz ve Bizim Yağ'ı tavada kavurun. Hamurların her birini pasta tabağı büyüklüğünde açıp üzerlerine hazırladığınız iç malzemeden ilave edin. Yuvarlak veya dikdörtgen olacak şekilde kapatın. Katlanmış olan kısmı tepsiye gelecek şekilde dizip üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.

