



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KETE

1 büyük margarin (250 gr.)
2 kibrit kutusu kadar yaş maya
2 su bardağı süt
8-9 su bardağı un
1 çay kaşığı şeker
Bir fiske tuz
İçi için:
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı un
1/2 su bardağı şeker
Üstü için:
1 yumurta sarısı

Mayayı, 1/2 su bardağı ılık süt içinde tuz ve şeker ilave ederek 10 dakika ıslatınız. Büyük bir kaba unu koyunuz. Ortasını açıp eritilmiş ılık yağ, yumuşatılmış maya ve sütün tamamını kattı sertçe bir hamur yapınız. Kapağını örterek ılık bir yerde hacminin 2 misli oluncaya kadar mayalandırınız.

İçi için, tavaya 3/4 çay bardağı sıvıyağ ve unu koyunuz. Hafif hararetli ısıda 10 dakika karıştırarak yağı una yediriniz. Soğuyunca şeker katıp karıştırınız.

Mayalanan hamuru tekrar yoğurup 8 eşit parçaya ayırarak bezeler yapınız. Her bezeyi mümkün olduğu kadar açıp büyük yufka haline getiriniz. Üzerine biraz yağ sürüp ikiye katlayınız. Üzerine bir miktar şekerli un karışımı yayıp rulo yapınız. Ruloyu bir ucundan başlayıp döndürecek daire oluşturunuz. Yağlanmış tepsiye koyunuz. Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp tepsiye aralıklı diziniz. Tekrar mayalandırıp, üzerine yumurta sarısı sürüp orta hararetli fırında açık pembe renkte pişiriniz.

[ML® Briyoş için tıklayın](#)