



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KETE

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı tereyağı ve sıvı yağ karışımı
- Aldığı kadar un
- 20 gr yaş hamur mayası
- 1 tatlı kaşığı tuz Ketenin içi:
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı sıvıyağ

1- Bir kapta ılık sütle maya eritilir. Tuz, ılık su ve biraz da un ilave edilip çırpılır. Mayalandırılır. Mayası gelince yeterince un ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Üzeri örtülüp tekrar mayalanmaya bırakılır.
2- Hamur. 8 eşit parçaya bölünür. Her parça oklava ile büyükçe açılıp tereyağıyla yağlanır.
3- 4 yufka üst üste konup aralan yağlanır. Yufkalar 4'e bölünüp her parçaya kavrulmuş undan konarak 4 tarafından dikkatlice kapatılıp yuvarlak hale getirilir. Elle hafifçe bastırılarak pide şekline getirilip yağlanmış tepsiye yerleştirilir. 4- Bir tepsiye 4 tane pide yapılıp yerleştirilir. Yarım saat mayalandırılıp üzerine bol yumurta sarısı sürülüp, kızgın fırına verilir. Geri kalan 4 pide de aynı şekilde yapılıp tepsiye dizilir ve pişirilir.