



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KETE

Malzemeler:

- 500 gr Piyale un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 bardak süt
- 1 paket Piyale kabartma tozu
- Bir miktar yoğurt

Hazırlanışı:

500 gr Piyale un, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 bardak süt, 1 paket Piyale kabartma tozunu yoğurun, oklavayla açılması için hamur yapın. Hamur bir süre dinlendirin. Daha sonra oklavayla açıp yağlayın, rulo yapıp, kenara koyun. Rulo yapılan hamurları bıçakla ortadan kesip yuvarlayıp oklavayla bastırın. Üzerine yoğurt sürüldükten sonra fırına verin.