



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KETE

1 su bardağı sıvıyağ
2 çay bardağı su
1 çorba kaşığı sirke
Alabildiğince un
1 Çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı un
Üzeri İçin;
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı tereyağı

Geniş bir kaba sıvıyağ, su ve yoğurdu alıp karıştırın. Sirkeyi ilave edin, alabildiği kadar unu ve tuzu ekleyerek yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamuru 20 dakika dinlendirin. Bu arada küçük bir tavada 1 çorba kaşığı yağı eritin. 3 çorba kaşığı un ilave edin. Un pembeleşene kadar kavurun. Hamurdan yumurta iriliğinde bezeler alıp, unlanmış zeminde 2 mm. kalınlığında açın, yufkanın üzerine erimiş tereyağı gezdirin. Yufkanın karşılıklı kenarları üst üste gelecek şekilde katlayın, kara şekline gelen yufkanın ortasına 1 çorba kaşığı kavrulmuş un koyun. Karşılıklı köşeleri tekrar kapatın. Tes çevirip yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı süsrerek susam serpin. Önceden ısıtılmış fırında pişirin.

[ML® Kete için tıklayın](#)



Fotoğraf "bacı kalfa" tarafından gönderildi. 03.07.2015

