



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KETE

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı ılık su
- 2 adet yumurtanın beyazı (sarısu ketenin üzerine)
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 paket yaş maya
- Bir tutam tuz
- Alabildiği kadar un
- 1 paket margarin (eritilmiş)

Karıştırma kabına,erittiğiniz(ılınmış olacak) margarini alalım,sütü ilave edelim,yoğurdu ve yumurta beyazını ilave edelim. Yaş mayayı ılık su ile karıştırıp akışkan hale getirelim, karıştırma kabına alalım. Şeker ve tuz ilave edelim, sıvı yağı katalım. Unu ilave edip yoğurmaya başlayalım. Kıvama gelene kadar un ekleyelim. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur olacak. Bir süre dinlendirelim. Dinlendirdiğimiz hamurdan yumurtadan biraz büyük parçalar alalım, elimizde yuvarlayalım. Biz sade kete hazırlıyoruz. Arzuza bağlı iç hazırlayarakta yapabilirsiniz. Isıya dayanıklı fırın tepsisini yağlayalım, şekil verdiğimiz hamurları tepsiye dizelim ve bir saat mayalanmaya bırakalım. 200 Derecelik fırına sürmeden önce yumurta sarısını sürelim üzerine ve pişmeye bırakalım. İçine sevginizi katmayı unutmayınız.
