



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KETE

100 Gr Sana Klasik
1 Su Bardağı süt
8 Yemek Kaşığı un
4 Su Bardağı un
1 Adet kesmeşeker
1 Adet maya

Tavada unu eritin üzerine unu ekleyip devamlı karıştırın. Un sararınca altını kapatıp soğumaya bırakın. Ilık sütün içine maya ve şeker koyup eriyene kadar karıştırıp yoğurma kabına dökün. Yavaş yavaş un ilave edin. Yumuşak bir hamur tutun. Üstünü ıslak bezle örtüp 30 dakika hamurun kabarması için bekleyin Kabaran hamurdan 10 eşit beze yapıp, tatlı kabağı büyüklüğünde açın. Bezelere tereyağı sürüp kavrulmuş unu ekleyin. Daha sonra rulo haline getirip çevresinde döndürün. Yağlanmış tepsiye dizip 20 dakika bekletin. Üstünde yumurta sarısı sürüp 175 derecelik fırında pembeleşene dek pişirin.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 26.12.2024