



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KETE

Maya Bulut

- 1 Adet Yaş Maya
- 3 Su Bardağı Un
- 1/2 Paket Margarin
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Adet Yumurta Sarısı
- 1 Su Bardağı Toz Şeker
- 1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

Derin bir kabın içine 2 su bardağı un, süt (ılık olacak), maya ve tuzu ekleyip yoğuralım. Yoğurma işlemine son vermeden önce ellerimizi yağlayıp hamuru bir kez daha yoğuralım. Daha sonra mayalanması için hamuru bir örtüye sararak 20 dakika bekletelim.

İçini hazırlamak için bir tencerede margarin eritemiz. Toz şekeri ve unu ekleyelim ve unun kokusu çıkana kadar kavurduktan sonra soğumaya bırakalım. Mayalanmış hamuru cevizden biraz daha büyük 3 beze haline getirelim. Hamur bezelerini oklavayla açarak yufkadan biraz kalın hale getirelim. 3 parçayı da ayrı ayrı açtıktan sonra üstlerini yağlayıp hepsini üst üste koyalım. Daha sonra hamurları ikiye katlayalım. İkiye katladığımız hamurları tekrar ikiye katlayalım ve üstüne hazırladığımız içi ekleyerek yanlarından kıvrıp içi hamurun ortasına doğru itelim. Hamuru, hazırladığımız iç ortada kalacak şekilde bir topak haline getirdikten sonra yağlı bir tepsi içine alalım ve tepsinin içine elimizle yayalım. Üstüne yumurtanın sarısını sürüp çatal yardımıyla hamurun yüzeyinde şişmemesi için delikler açalım. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstü kızarana kadar pişirelim.

