



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA KETE

Melikgazi Belediyesi

4 su bardağı süt
1 su bardağı su
1,5 paket yaş maya
½ su bardağı sıvı yağ
1 paket erimiş margarin
1/5 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Arasına;
1/5 paket erimiş margarin
İçi;
1 su bardağı un
1 fincan sıvıyağ
Az tuz

Unun ortası açılır. Maya ve şeker ılık su eritilir. Süt, margarin, tuz eklenerek mayalı hamur yoğrulur. 20 dk mayalandırılır. 8 bezeye ayrılır. Oklava ile açılır. Eritilmiş margarin sürülerek rulo sarılır. Eşit büyüklükte kareler kesilir. Açılarak, kavrulmuş iç yerleştirilir zarf halinde katlanır. Tepside mayalandırılarak üzerine yumurta sarısı sürülerek çöre otu serpilir 180 derece fırında pişirilir.

