



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KETE

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

1 kg. süt  
1 komposto kasesi yoęurt  
1 maya  
3 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 paket margarin  
1 tatlı kaşığı Őeker  
3 yumurta (birisi üstüne)  
Çörekotu veya susam  
i malzeme için:  
125 gr. margarin  
1/2 kg un  
tuz

Un, margarin ile pembe olana kadar kavrulur. İçerisine tuz eklenir.

Süt, maya, Őeker, sıvı yağ, eritilmiŐ margarin, yumurta ve yoğurt ilavesi ile hamur iyice yoğrulur.

Hamurun mayalanması için en az 1 saat bekletilir. Mayalanan hamur, bezelere ayrılır. Her beze el ile yemek tabağı büyüklüğünde açılır ve içine kavrulan un konur, büzülerek toparlanır. Ters çevrilerek tepsiye aralıklı olarak dizilir. Yumurta sarısı ve susam serpilip 200 derece fırında 30 dakika piŐirilir.