



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KETE (TRABZON)

Malzeme

Un

Süt

Tuz

İçi için malzeme (Hoğüs):

Tereyağı

Mısır unu

Şeker

Yapılışı

Un, süt ve tuz karıştırılarak bir hamur yapılır, içi için tereyağı eritilir. Mısır unu katılarak iyice kavrulur. Kavrulduktan sonra şeker ilave edilir. Hamur açılır. Kare olarak kesilir, Malzemedен içine 1 çorba kaşığı koyulup, köşelerinden dörde katlanır. Isıtılmış sal üzerinde veya tepsiye konularak plekide veya pillita'da pişirilir.
