



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PRATİK KETE

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı süt  
1 su bardağı yağ (sıvı yağ ve eritilmiş margarin karışık)  
Aldığı kadar un  
Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya  
1 çay kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
İç için:  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 su bardağı un

Hamuru için süt, yağ, un, maya, toz şeker ve tuzu karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edin. İç için tereyağını bir tavaya alarak unu kavurun. Soğumaya bırakın. Hazırladığınız hamurdan iri bezeler koparıp oklavayla yufkalar açın. Yufkaların kenarlarını dörtgen olacak şekilde kesin. Üzerlerine kavrulmuş içten serpin. Rulo şeklinde sarın ve iki parmak eninde kesin. Yağlanmış fırın tepsisine dizip, yarım saat tepside bekletin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin.

