



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SADE KETE

Yarım kg. süt
Yarım çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı maya
100 gram margarin veya 100 gram tereyağı
Yarım kg. un
1 tatlı kaşığı tuz
İçine:
250 gram margarin
Yarım kg un

Unu bir kaba alın. Ortasını havuz şeklinde açın. Mayayı biraz ılık su içinde eritin. Kabarıncaya unun ortasına dökün. Zeytinyağı, yoğurt, margarin veya tereyağı, tuz ve sütü ilave edin. Malzemeleri kulak memesi yumuşaklığında bir hamur haline getirene dek yoğurun. Biraz dinlendirin. Hamurdan büyükçe parçalar kopartın. Merdane ile poğaçaya gibi açın. Bu arada içi için unu margarinle birlikte sararana dek kavurun. Açtığınız hamurun içine içten bir miktar koyun. Elinizle kapatıp, yuvarlak şekil verin. Yağlanmış bir tepsiye dizin. Üzerine yumurta sürüp fırında pembeleşene dek pişirin.

