



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY SADE KETE

Yarım kg. süt  
Yarım ay bardağı yoğurt  
Yarım ay bardağı zeytinyağı  
1 orba kaşığı maya  
100 gram margarin veya 100 gram tereyađı  
Yarım kg. un  
1 tatlı kaşığı tuz  
İçine:  
250 gram margarin  
Yarım kg un

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

