



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KETE (KÜRE KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

250 gr. Tereyağı

1 Su Bardağı Yoğurt

Alabildiği Kadar Su

2 Adet Yumurta

İhtiyaca Göre Kabartma tozu

Bir tavada tereyağı yakılmadan eritilir.

Ardından bir kaba yoğurt eklenir. Üzerine kabartma tozu eklenir ve mayalanır.

Üzerine eritilen tereyağı konulur, 2 yumurta eklenir ve karıştırılır. Kulak memesi kıvamında hamur elde edilir.

Oluşturulan hamur yaslağaç ile rulo şeklinde açılır. Çapraz şekilde kesilir. Üzerine bıçakla kesikler atılarak şekiller yapılır.

Üzerine fırçayla yumurta sürülür ve 180 derece sıcaklıktaki fırında 20-25 dakika kadar pişirilir.