



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRGÜ KETE

- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 3 yumurta sarısı (üzeri için)
- 1 paket pakmaya
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı süt
- 3 yumurtanın akı
- 1 Gr Sana Klasik

Derince bir kaptaki sütü, yumurta akını, sıvı yağı, pakmayayı, tuz ve şekerini iyice karıştırın. Karışım kulak memesi kıvamına gelinceye kadar un ekleyiniz ve iyice yoğurunuz. Hamur mayalanmadan serçe parmağı kalınlığında yuvarlanarak örgü şekli yapılır. Tabanı SANA KLASİK ile yağlanmış tepsilere yaptığımız örgü hamurlarımızı koyarak üzerine yumurta sarısı sürülür ve susam serpilir. 230 derecede ısınmış fırında kızarana kadar pişiriniz.