



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KETE

HAMUR MALZEMELERİ

- 4 1/2 su bardağı un (500 gr.)
- 1/4 paket margarin (60 gr.)
- 3/4 su bardağı süt (150 gr.)
- 1 çay kaşığı tuz (3 gr.)
- 3/4 dolu çorba kaşığı kuru Pakmaya (12 gr.)
- 1 2/3 tatlı kaşığı toz şeker (8 gr.)
- 1 çay bardağı ılık süt (100 gr.)
- 1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

İÇ MALZEMELERİ

- 250 gr. rendelenmiş beyaz peynir
- 1 adet yumurta
- 1 demet maydanoz

Hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde beklettikten sonra 7-8 parçaya ayırıp 3 mm. kalınlığında açın. Ortasına rendelenmiş beyaz peynir, maydanoz ve yumurtanın kaşımı ile yapılan iç malzemesinden koyun ve bohça gibi kenarlarını ortaya doğru katlayın. Hamurları yağlanmış tepsiye alın ve 30 dakika dinlendirin. Daha sonra üzerlerine yumurta sarısı sürerek 200°C ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Üzerine süslemek amacıyla çöretu da serpebilirsiniz.