



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KETE

1 kg un
250 gr margarin
4 yumurta
1 maya
4 yemek kaşığı şeker
1 su bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı şeker
5 kaşık tahin
Ceviz
Tuz

Öncelikle hamur malzemelerini ekleyip yumuşak bir hamur elde edin ve kabarması için dinlenmeye bırakın. Tahinli harcın yapımı: Hamur mayalanırken bir yandan da bir tavaya sıvıyağı, tahini, şekeri ekleyip karıştırdıktan sonra katılaşıncaya kadar un ekleyip karıştırın. Helva kıvamına gelince soğuması için kenara alın. Hamurumuzu büyük bezelere bölelim. Elimizle açalım ve içine erimiş margarin sürelim. Diğer yandan isteğe göre cevizimizi biraz şekerle karıştıralım. Açıp yağladığımız hamurumuzun üzerine serpelim. Hamuru rulo yapalım. 10 cm uzunluğunda keselim. Ortasına bastırıp hazırladığımız tahinli helvamızdan ekleyelim. Kenarlardan toplayıp kapatalım ve ters çevirelim, üzerine yumurta sürelim ve susam ekelim. 180 derecede pişirmeye verelim.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.03.2024