



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ KETE

Hülya Arabacı

1 paket yaş maya  
1 su bardağı ılık su  
1 su bardağı ılık süt  
1 su bardağı sıvıyağ  
3 yemek kaşığı toz şeker  
1 yumurta akı  
1 tatlı kaşığı tuz aldığı kadar un  
İç i için:  
Tahin  
Şeker  
Margarin  
Ceviz  
Üzer i için:  
Yumurta sarısı

Hamuru hazırlayıp sıcak bir yerde 1 saat mayalandır alım. Daha sonra 8'e bölelim. Servis tabağı büyüklüğünde açıp elimizle her yerine yumuşak margarin sürelim. Fırça yardımıyla tahin sürüp şeker serpelim. Daha sonra hamuru rulo yapıp iki ucunu birbirinin ters tarafına doğru bükelim. Sonra gül böreği gibi dolayıp ucunu alta getirelim. Elimizle üzerine hafifçe bastır alım. Yumurta sarısı sürüp 180 derecede pişirelim.