



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANDIR KETESİ (ERZURUM)

Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi

Süt ve tereyağı ile hazırlanan hamur ekşidikten sonra arasına tereyağı ve un ile yoğrularak hazırlanan iç konular, kapatılıp elle düzeltilerek gerekli büyüklük verilir, üzerine yumurta sürülerek tandırda kızartılır. Tandır ketesinin hamurundan içsiz olarak gugul denilen çörek de yapılır.

