



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TANDIR KETESİ (ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

150 gr. yoğurt  
150 gr. tereyağı ve sıvıyağ karışımı  
50 gr. yaş maya  
1 çay kaşığı tuz  
400 ml. ılık su  
2 adet yumurta  
İçi için:  
750 gr. tereyağı  
1,5 kg. un

Tüm malzemeler derin bir kap içerisinde hamur kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur.

Hazırlanmış olan hamur 15 dk. kadar dinlendirilir.

Bu esnada bir tencerede tereyağı ve un ile ketenin iç malzemesi hazırlanır.

Dinlenmiş olan hamurlar yufka şeklinde ince olarak açılır.

Üzerine tereyağı ve sıvı yağ karışımı sürülerek, geniş olacak şekilde yanlamasına 4-5 şerit kesilir.

Şeritler üst üste konularak avuç içiyle sarılır.

Sarma işleminde son boğumla kapatılır.

Böylece bardak şekli verilmiş olur ve içerisine tereyağı ve un karışımıyla hazırlanmış olan iç malzeme doldurularak avuç içi ve merdaneyle düzlenir.

Üzerine çırpılmış yumurta sürülerek 200 derecede ketelerin üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

10 dk dinlendirildikten sonra sıcak olarak servise sunulur.

