



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UNLU KETE

HAMUR MALZEMELERİ

- 4 1/2 su bardağı un (500 gr.)
- 1 1/4 su bardağı süt (250 gr.)
- 1/2 paket margarin (125 gr.)
- 1 tatlı kaşığı toz şeker (4 gr.)
- 3/4 dolu çorbakaşığı kuru Pakmaya (12 gr.)
- 1/2 çay bardağı ılık süt (50 gr.)
- 1 adet yumurta sarısı (üzerine sürmek için)

İÇ MALZEMELERİ

- 3 tatlı kaşığı sıvı yağ (8 gr.)
- 2 dolu çorba kaşığı un (40 gr.)
- 1 çay kaşığı tarçın
- Az miktar karanfil

Hamuru hazırlayıp sıcak bir yerde 20-25 dakika beklettikten sonra yumurta büyüklüğünde parçalar alarak çok ince açın, sıvıyağ sürün ve hazırlamış olduğunuz iç malzemesinden bir miktar koyarak rulo yapın. Rulonun bir ucundan başlayarak kendi etrafında döndürün ve uç kısmını ortaya sokarak yok edin. Bu hamurları yağlanmış tepsiye dizerek 30 dakika kadar dinlendirin ve üzerlerine yumurta sarısı sürerek 200 °C ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

için Yapılışı: Unu sıvıyağın içinde kavurun, tarçın ve karanfili de katarak iyice kaşıyın.

[ML® Kete için tıklayın](#)