



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Kete

Kete



1 bicchiere d'olio vegetale miscelata con il burro.  
1 zucchero in quadrato  
1 lievito fresco dimensione scatola di fiammifero  
1 uova  
1 cucchiaino di sale  
In quantità di farina  
Per interno;  
100 gr. di burro  
14 cucchiaini d'olio vegetale

- # Latte si riscalda per un po e poi si mettono nella ciotola da impastare di lievito fresco e zucchero in quadrato. Così si avrà un impasto che non si picca nelle mani un posto che non si
- # Poi l'impasto si rilascia a riposare per mezz'oretta.
- # In quello momento si arrostitiscono sul fuoco medio con miscelare il burro e farina finché diventano il colore viola. L'impasto riposato e gonfiato Si impasta per qualche volta poi si divide in 14 pezzi uguali.
- # Poi ogni pezzo si apre con il rullo grandezza di un piatto e sopra di ogni pezzo si mette olio vegetale con un cucchiaino.
- # Nell'impasto aperto si mette la farina arrossitain lunghezza . si fanno il rullo tirando ai fianchi. poi si schiaccia da una parte e si rotolano poi l'altra parte si viene in sotto
- # Si preparano quasi tutti pezzi e poi si filano nel vassoio oliato.
- # Sopra degli impasti si mettono la miscelata preparata con olio e tuorlo delle uova con un cucchiaino.
- # L'impasto si inserisce nel forno freddo e il forno si regola 190 gradi e si cucinano finché le sopesi arrossiscono circa 30 35 minuti.
- # In genere si servono scongi in freddo.

**Nota:** Kete si prepara tutte le zone diverse della Turchia questa ricetta è della zona di Bayburt.