



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KETE



- 1 Su bardağı tereyağı sıvıyağ karışımı
- 2 Adet kesme şeker
- 1 Kibrit kutusu kadar yaş maya
- 1 Adet yumurta
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- İçi İçin;
- 100 Gr. Tereyağ
- 2 Su bardağı un
- 14 Tatlı kaşığı sıvıyağ

- # Süt çok hafif ısıtılır, yoğurma kabına konur, üzerine yaş maya ve kesme şeker eklenir.
- # Maya, şeker sütün içinde eritildikten sonra, yumurtanın akı, tuz ve yedirerek un katılır.
- # Ele yapışmayacak yumuşak bir hamur elde edilir. Üzeri kapalı olarak yarım saat dinlendirilir.
- # Bu arada kısık ateşte sürekli karıştırarak tereyağ ve un, pembe renk alana kadar kavrulur. Soğutulur.
- # Dinlenen ve kabaran hamur, bir kaç kez yoğrulur. 14 eşit parçaya bölünür.
- # Her bir parça merdane ile, yemek tabağı büyüklüğünde açılır ve üzerine 1 tatlı kaşığı sıvıyağ sürülür.
- # Açılan ve yağlanan hamurun bir kenarına uzunlamasına kavrulmuş un konur, önce yanlara çekerek rulo yapılır, sonra bir ucu sabit tutulur, etrafına sarılır, diğer ucu tepsinin altına getirilir.
- # Bütün parçalar bu şekilde hazırlanır ve yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Ketelerin üzerine 1 çorba kaşığı sütle inceltilmiş yumurta sarısı sürülür.
- # Tepsi soğuk fırına konur. 190 derecede üzeri kızarana kadar pişirilir. (30 – 35 dakika)
- # Tercihen ılık olarak servis yapılır.

Not: Kete Türkiye'nin değişik bölgelerinde yapılır. Bu tarif Bayburt yöresinin ketesidir.