

Cevizli Kete

Malzemeler

Hamuru için;
1 su bardagi ilik sut
Yarim su bardagi sivi yag
1 yemek kasigi kuru maya veya 1 paket yas maya
1 tatli kasigi tuz
1 yemek kasigi seker
Un
Arasina surmek için;
1 su bardagi sivi yag ve tereyagi karisimi
Ic malzemesi;
1 su bardagindan biraz eksik un
100 gr tereyagi
Yarim cay bardagi cekilmis ceviz ici
Uzerine surmek için;
1 adet yumurta sarisi

Yapilisi

Hamur için tum malzemeyi yogurup yumusak bir hamur elde ediyoruz.1 saat kadar mayalanmaya birakiyoruz.Mayalanan hamuru 4 esit parcaya ayiriyoruz.Sonra ilk bezeyi acabildigimiz kadar ince acip baska bir yere seriyoruz.Uzerini yaglamak için erittigimiz yagla her tarafini bolca yagliyoruz.Diger ikinci bezeyi de ayni sekilde aciyoruz ve ust uste koyup yagliyoruz.Yufkamizi karsilikli kapatip fotograflarda gordugunuz sekilde rulo yapip buzdolabinda yaginin donmasi için bekliyoruz.Bu arada diger 2 bezeyi de ayni sekilde yapiyoruz.Yagi donan hamurumuzu dolaptan cikartip 5 esit parcaya kesiyoruz.Ic malzemesi için eriyen tereyagina unu ekliyoruz ve 5-10 dakika surekli karistirarak unu ayni un helvasi yapar gibi kavuruyoruz.Daha sonra cevizi ekleyip ocagin altini kapatiyoruz.Kestigimiz dilimleri elimizle kare seklinde aciyor ve ortalarına hazirlanan ve soguyan icten koyup bohca gibi katliyoruz.Ters cevirecek tepsiye diziyoruz ve uzerine yumurta sarisi surup 170 derecede pisiriyoruz.Afiyet Olsun:)