

Icli Kete

Malzemeler

1 su bardagi siviyađ

Yarim paket yas maya

2 su bardagi su

Un

Ic harci icin:

1 su bardagi siviyađ

2 su bardagi un

Tuz

Uzeri icin:

Yarim su bardagi siviyađ

1 yumurta

Yapilisi

Hamur icin siviyađ, yas maya, su ve un yogurulup yumusak bir hamur elde edilir ve dinlendirilir. Ic harci icin siviyađda un ve tuz karisimi topak topak olana kadar kavrulur. Hamur 2 esit bezeye ayrilir. Bezelerden biri acilip uzeri yaglanir. Hamur dorde katlanir. Katlanan hamurun uzerine ic harcın yarisi yayilir. Hamur kenarlari ortada birlestirilerek kapatilir. Kete elle acilarak servis tabagi buyuklugune getirilir. Uzerine cirpilmis yumurta sarisi surulur. Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirilir.