

Kolay Kete

Malzemeler

1 su b. sut

1 su b. yag

(siviyag ve eritilmis tereyag karisik)

Aldigi kadar un

Kibrit kutusu buyuklugunde yas maya

1 cay k. toz seker

1 tatli k. tuz

Icine: 2 corba k. tereyagi

1 su b. un

Yapilisi

Yogurma kabina sut, yag, un, maya, seker ve tuzu alip karistirin. Yumusak bir hamur elde edin. Ici icin tereyagini bir tavaya alarak unu kavurun. Bir kenara sogumaya birakin.

Hazirladiginiz hamurdan iri bezeler koparip oklavayla yufkalar acin. Yufkalarin kenarlarini dortgen olacak sekilde kesin. Uzerlerine kavrulmus icten serpin. Rulo seklinde sarin ve iki parmak genisliginde kesin. Yaglanmis firin tepsisine dizip, yarim saat tepside mayalandirin. Onceden isitilmis 180 derece firinda uzeri kizarana dek pisirin.