

Kolay Kete

Malzemeler

1 su bardagi ilik sut
1 sise soda
1 su bardagi sivi yag+margarin
1 adet yas maya
3 yemek kasigi toz seker
1 yemek kasigi tuz
aldigi kadar un
1 yumurtanin sarisi
Ic Malzemesi Icin:
4 yemek kasigi tereyagi
6 yemek kasigi un

Yapilisi

Oncelikle yas mayayi sicak sut icerisinde eritilerek diger tum malzeme ile birlikte yogrulur. Kulak memesi kivaminda ele yapismayacak hamurun uzeri kapatilarak sicak bir ortamda mayalanmaya birakilir. Bu arada 6 kasik un tereyagi icerisinde kavrulur. (Unun rengi kahverengine donmesin ve topak topak olmasin, dikkat edelim) Mayalanan hamur 10 esit bezeye ayrilarak her biri servis tabagi buyuklugunde acilir. Acilan her bir bezenin ortasina hazirlanan un karisimi konularak kenarlardan ortaya dogru toplanir. Ortadaki hamurun buzulme yeri altta kalacak sekilde ters cevrilir ve uzerine biraz bastirilarak uzerine yumurta sarisi surulur. Onceden isitilmis 160 derecede uzeri kizarana kadar pisirilir.ellerimize saglik