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 karıştırararak 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.