

Erzurum Cağ Otlı Kete

Toplam 104 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 38 dk

8 kişilik

Zor

~380 kcal

Açılış 16/10

Erzurum usulü cağ otlı kete, tereyağlı ç harcınayöresel ot kokusu ekleyen katmanlı tok bir çay saati hamur işidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 su bardağı Yoğurt
- 150 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru cağ otu
- 1 tatlı kaşığı Maya
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, yoğurt, maya ve tuzla yumuşak bir hamur yoğurun.
2. Hamuru örtüp 30 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.
3. Tereyağı ve kuru cağ otunu 2 dakika 150°C'de kızdırın.
4. Hamuru açıp otlu tereyağı sürün, rulo yapıp çörek şeklinde sarın.
5. 190°C'de fırında 25-28 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru 30 dakika dinlendirmek katları daha rahat açar.

SERVİS ÖNERİSİ

Ilımlı dilimleyip demli çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt