

Erzurum Çaş1Otlı Lorlu Kete

Toplam 117 dk

Haz1rlama 45 dk · Pişirme 32 dk

8 kişilik

Zor

~340 kcal

Açılış 15/10

Erzurum usulü çaş1otlu lorlu kete, mayal1hamuru yöresel ot, lor ve tereyağ1yla doldurarak kat kat kokulu bir f1r1şi sunar.

Malzemeler

- 4 su bardağ1Un
- 250 gr Lor peyniri
- 1 su bardağ1Çaş1otu
- 3 yemek kaşığı Tereyağ1
- 1 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Maya
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1.5 su bardağ1Ilık su

Yapılış

1. Un, maya, tuz ve 111 suyla yumuşak kete hamuru yoğurun.
2. Hamuru 40 dakika mayalandır1n, koyarken y1rt1lmas1n.
3. Çaş1otunu ince k1y1p peyniriyle karışt1r1n.
4. Hamuru bezelere ayır1p iç harc1 koyarak kapat1n.
5. Üzerine yumurta sürüp 190°C f1r1n07 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harc1kuru tutmak ketenin taban1n1 hamurlaşt1rmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Çay ve bal ile 111 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta