

Ardahan Kete Kiriği Tava

Toplam 16 dk

Hazırlık - Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Ardahan kete kiriği tava, kuru keteyi tereyağ ve sütle yumuşatarak sıcak ve doyurucu bir yayla kahvaltına dönüştürür.

Malzemeler

- 300 gr Kete
- 1 su bardağı Süt
- 25 gr Tereyağ
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Yapmadan önce ana malzemeleri ayrı ayrı sıcakta ısıtma yapılmaması için tezgahı düzenleyin.
- Keteyi iri parçalayın ve hazırlayın.
- Süt ve tereyağı tavaya alın.
- Karabiberi 1 dakika ısıtın.
- Parçaları tavaya ekleyin ve sıcaklıkla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Keteyi iri parçalamak tavada daha iyi doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanında çay ve peynir sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta