

Erzurum Lorlu Kete

Toplam 95 dk

Hazırlama 65 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Orta

~298 kcal

Açılış 15/10

Erzurum lorlu kete, kat kat açılan hamurun lorlu iç ve tereyağıyla yapılan Doğu Anadolu misafir kahvaltılarında en çok tüketilen çörek türüdür.

Malzemeler

Hamur için

- 4 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Süt

İç için

- 250 gr Lor peyniri

Katlar için

- 100 gr Tereyağı

Yapılışı

1. Kullanılacak kapları 15 dakika önceden ısıtın ve hamur veya yumurta bekleyip dokusunu kaybetmesin.
2. Hamuru yoğurup 20 dakika dinlendirin.
3. Hamuru açın, tereyağı sürün, lor serpip katlayın.
4. Keteyi 185°C fırında 30 dakika pişirin.
5. Tamamlandıktan sonra 5 dakika dinlendirin, iç sıcakken dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Lorun fazla sulu olmaması ketenin katlarını hamurlaştırmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilerek çay yanında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta