

# Otlu Kete Dilimi

Toplam 44 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~284 kcal

Açılış 5/10

Kars otlu kete dilimi; mayasız kat kat hamurun karışık ve lor peynirinden oluşan iç harçla doldurulup 190°C fırında 24 dakika pişirildiği, Doğu Anadolu kahvaltısındaki gevrek kenarlı klasik hamur işidir.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 100 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Karışık
- 0.8 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 adet Yumurta sarısı
- 120 gr Lor peyniri

## Yapılışı

1. Un, tuz ve suyu yoğurma kabında 4 dakika çalınarak pürüzsüz hamur elde edin; üzerini örtüp 15 dakika dinlendirin.
2. Karışıkları ince kıyılmış lor peynirini çatalla ezerek harmanlayın iç harç hazırlayın.
3. Hamuru bezelere bölüp her birini ince yufka açın üzerlerini oda sıcaklığında tereyağıyla yağlayın katlayın.
4. Hamuru tekrar açın iç harç yayın katlayın tepsiye dizip üst yüzlerini fırın yumurta sarısıyla boyayın.
5. 190°C fırında 24 dakika üst yüzleri altın rengine gelene kadar pişirin; 3 dakika dinlendirip dilimleyerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru çok yoğurmayı gluten gelişmesi gevrek dokuyu bozar. Tereyağı eritilmiş şekilde değil, oda sıcaklığında kullanın katlama sırasında yağ erimemeli.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak ketelerini dilimleyip tabağa alırsanız ev yoğurdu, dilim domates ve demli çayla Kars kahvaltısı sofrasını tamamlayın.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta