

Otlu Lorlu Kete

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~246 kcal

Açılış 5/10

Artvin otlu lorlu kete, ince açılmış hamuru lor ve yayla otlarla doldurarak katmanlı kokulu ve çayla bir hamur işi sunar.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 200 gr Lor peyniri
- 0.5 demet Karşıkot
- 50 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Su

Yapılış

1. Kullanılacak kapları hazırlayın hamur veya yumurta bekleyip dokusunu kaybetmesin.
2. Tavayı orta ateşte 2 dakika ısıtın. Teması yapılmaması için yüzeyi yağlayın.
3. Hamuru yoğurup dinlendirin, hazırlayın.
4. İç harcıyla hamuru kapatın.
5. Ketesini 190°C fırında 18 dakika pişirin, üstü kızarsın.
6. Kızandıktan sonra servis edin, fazla bekletmek peynirli dokuyu sertleştirir.

PÜF NOKTASI

İç harcını kuru tutmak ketenin katmanlarının fırında gevrek kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Keteyi 11 suyunun, yanına ayran ve salatalık dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta