

Ardahan Patatesli Kete Tavası

Toplam 48 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Orta

~286 kcal

Açlık bar 5/10

Ardahan tava ketesi, yumurta ve yoğurtla yoğrulan hamuru haşlanmış soğanlı patates harcıyla doldurup tavada altı rengi pişiren Doğu Anadolu hamur işidir.

Malzemeler

- 3.5 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Su
- 3 adet Patates
- 40 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 2 yemek kaşığı Yağ

Yapılışı

1. Patatesleri haşlayıp soyun, ezin; soğanı ince doğrayıp tereyağında 4 dakika kavurun, patatese karıştırıp tuz ve karabiber ekleyin.
2. Un, yoğurt, yumurta, sıyağ, tuz ve azar azar su ile yumuşak hamur yoğurun; üstünü örtüp 20 dakika dinlendirin.
3. Hamuru 4 beze yapınoklavayla tabak büyüklüğünde açınortasını patates harcını koyup kenarları birleştirip yuvarlak yassılaştırın.
4. Hafif yağlı tavada her iki yüzünü kısıtıkteşte 5-6 dakika altı renge gelene kadar pişirin.
5. Pişen keteleri tereyağıyla yağlayıp 3 dakika dinlendirin, 111körüüp servis yapın.

PÜF NOKTASI

Patates içini kuru tutmak tavanın içinde hamurun ham kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

