

Patatesli Lorlu Kete

Toplam 83 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Orta

~294 kcal

Açılış 15/10

Kars usulü patatesli lorlu kete, hamuru patates ve lorla buluşturarak tok, yumuşak içli bir fırın hamur işi yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 3 adet Patates
- 150 gr Lor peyniri
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Mayalı hamuru yoğurun ve 45 dakika mayalandırın.
2. Patatesleri 22 dakika haşlayın, lor ve tuzla karıştırın.
3. Hamuru bezelere ayırın her bezeyi açın yağlayın.
4. Patatesli lorlu harc yerleştirip keteleri kapatın tepsiye dizin.
5. Üstlerine yumurta sürün ve 190°C fırında 28 dakika pişirin.
6. Kete 10 dakika dinlensin, sıcak harc hamuru ıslatmasın.

PÜF NOKTASI

Harc 111n1 kapatmak ketenin tabanında 1rt1n1 mas1n1 zalt1r.

SERVIS ÖNERİSİ

Patatesli lorlu keteyi 111limleyip patatesli iç harc 1görünen yüzü öne al1n.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta