

# Patatesli Peynirli Kete

Toplam 119 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 52 dk

6 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 15/10

Kars usulü patatesli peynirli kete, katlı hamuru patates ve peynirle buluşturarak tereyağlı tok ve güçlü bir hamur işi yapar.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 2 adet Patates
- 150 gr Beyaz peynir
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Un, maya, süt ve tuzla yumuşak hamur yoğurun, 45 dakika mayalandırın.
2. Patatesleri 22 dakika haşlayın. Peynir ve karabiberle karıştırın.
3. Hamuru açın. Yağ sürüp patatesli peynirli harcı ortasına koyun.
4. Keteleri kapatın. Her yeri alta gelecek şekilde tepsiye yerleştirin.
5. 190°C fırında 30 dakika pişirin, üstü kızarmadan çıkarmayın.
6. Fırından sonra 8 dakika bekletin, peynirli iç keserken akmasını.

### PÜF NOKTASI

Patatesi ezip 4 dakika soğutmak hamurun içinde buhar yapmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Keteyi 11 kişilik sunun, yanına çay ve salatalık koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta