

Yeşil Mercimekli Kete

Toplam 98 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~268 kcal

Açılış 16/10

Erzurum usulü yeşil mercimekli kete, ince hamuru mercimekli içle buluşturarak tok bir hamur işi yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.8 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Un, su, maya ve tuzla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru mayalanana kadar dinlendirin, daha kolay açılacak vama gelsin.
3. Haşlanmış mercimeği soğanla 8 dakika kavurup iç harc soğutun.
4. Hamuru bezelere ayırıp içle mercimekli içle kapatın.
5. Keteleri tepsiye dizip üzerine yağ sürün.
6. 200°C fırında 20 dakika kızarana kadar pişirin.
7. Fırından çıkıp 5 dakika dinlendirip ayrıla servis edin.

PÜF NOKTASI

İç tamamen soğutup hamura koymak ketenin tabanını ıslatmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Yeşil mercimekli keteyi 11 kesip mercimekli iç harc görünür yüzü öne alın.

Alerjenler

Gluten

Süt