

Erzurum Çaşı Otlu Lorlu Kete

Toplam 77 dk Hazırlama 45 dk · Pişirme 32 dk 8 kişilik Zor ~340 kcal

Erzurum usulü çayı otlu lorlu kete, mayalı hamuru yöresel ot, lor ve tereyağıyla doldurarak kat kat kokulu bir fırın işidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı un
- 250 gr Lor peyniri
- 1 su bardağı çayı otu
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet Yumurta

Yapılışı

- Un, maya ve ılık suyla yumuşak hamur yoğurup 40 dakika mayalandırın.
- Çayı otunu ince kıyıp peyniriyle karıştırın.
- Hamuru bezelere ayırıp iç harc koyarak kapatın.
- Üzerine yumurta sürüp 190°C fırında 25-28 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İç harc kuru tutmak ketenin tabanını hamurlaştırmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Çay ve bal ile ılık servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta