

Ardahan Kete Kiriği Tava

Toplam 16 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açlık bar 6/10

Ardahan kete kiriği tava, kuru keteyi tereyağ ve sütle yumuşatarak sıcak ve doyurucu bir yayla kahvaltına dönüştürür.

Malzemeler

- 300 gr Kete
- 1 su bardağı Süt
- 25 gr Tereyağ
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Keteyi iri parçalayın.
2. Süt ve tereyağı tavaya alın.
3. Karabiberi 1 dakika ısıtın.

PÜF NOKTASI

Keteyi iri parçalamak tavada daha iyi doku bırakır.

SERVİS ÖNERİSİ

İlavesi edin, yanında çay ve peynir sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta