

# Erzurum Lorlu Kete

Toplam 65 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Orta

~298 kcal

Açılış 5/10

Erzurum lorlu kete, kat kat açılan hamurun lorlu iç ve tereyağıyla yapılan Doğu Anadolu misafir kahvaltılarında çikararak tüketilen bir çörek türüdür.

## Malzemeler

### Hamur için

- 4 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Süt

### İç için

- 250 gr Lor peyniri

### Katlar için

- 100 gr Tereyağı

## Yapılışı

- Hamuru yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- Hamuru açılarak tereyağı sürün, lor serpip katlayın.
- Keteyi 185°C fırında 30 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Lorun fazla sulu olmaması ketenin katlarını hamurlaştırarak korur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilerek çay yanında servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta