

Otlu Kete Dilimi

Toplam 44 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~284 kcal

Açılış 5/10

Kars usulü otlu kete dilimi, kat kat hamuru otlu iç ve tereyağla oluşturarak gevrek, kokulu ve doyurucu bir hamur işi yapar.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 100 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Karşılık
- 0.8 su bardağı Su

Yapılış

- Un ve suyu yoğurup hamur hazırlayın 20 dakika dinlendirin.
- Tereyağı eritip karşılıklarla birleştirin.
- Hamuru açın yağı otlu karşılıklarla sürüp rulo yapın.
- Ruloyu dilimleyip tepsiye dizin.
- Keteyi 190°C fırında 25-30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru 1 saat dinlendirmek kete katların fırında daha rahat açılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Keteyi 111°C fırında, yanına çay, zeytin ve domates koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt