

Otlu Lorlu Kete

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~246 kcal

Açılış 5/10

Artvin otlu lorlu kete, ince açılmış hamuru lor ve yayla otlarla doldurarak katmanlı kokulu ve çayla bir hamur işi sunar.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 200 gr Lor peyniri
- 0.5 demet Karşıkot
- 50 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Su

Yapılış

1. Unu suyla yoğurup yumuşak hamur hazırlayın üzerini kapatıp 25 dakika dinlendirin.
2. Lor peynirini ince kıyarak karşıkot ve eritilmiş tereyağıyla karıştırın.
3. Hamuru açın iç harc yay zarf gibi kapatın ve hafifçe bastırın.
4. Keteyi tepsiye alıp üstünü ince tereyağ tabakasıyla yağlayın.
5. Önceden 200°C ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirip 5 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

İç harc kuru tutmak ketenin katmanlarının fırında gevrek kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Keteyi 11 kunun, yanına ayran ve salatala dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt