

Ardahan Patatesli Kete Tavas1

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~252 kcal

Açılış 15/10

Ardahan patatesli kete tavas1 katlı hamuru ezilmiş patatesle doldurup tavada pişirerek doğu sofras1naok, katmanlı ve kolay bölüşülen bir hamur işi taşır.

Malzemeler

- 3.5 su bardağı Un
- 1.3 su bardağı Su
- 3 adet Patates
- 40 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Hamuru yoğurup 10 dakika dinlendirin.
2. Patatesleri ezip tereyağı ve tuzla karıştırın.
3. Keteyi tavada iki yüzünü toplam 12 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Patates içini kuru tutmak tavanın içinde hamurun ham kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt