>HAMUR İŞLERI

>Patatesli Lorlu Kete

Toplam 38 dk Haz1rl1k 18 dk · Pişirme 20 dk 6 kişilik Orta ~294 kcal

Kars usulü patatesli lorlu kete, hamuru patates ve lorla buluşturarak tok, yumuşak içli bir f1r1n hamur işi yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağ1 Un
- 3 adet Patates
- 150 gr Lor peyniri
- 2 yemek kaşğ1 Tereyağ1

Yap1ş1

1. Un ve suyla yumuşak k1vam1 kete hamuru yoğurun.
2. Patatesleri haşlay1p lorla birlikte ezin.
3. Hamuru aç1p iç harc1 aras1na eşit dağ1t1n.
4. Keteyi kapat1p üstüne tereyağ1 sürün.
5. Kars ketesini 190°C f1r1nda 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Harç 1l1n1n kapatmak ketenin taban1nda y1rt1lmal olmas1na1 azalt1r.

SERVIS ÖNERISI

Il1k servis edin.

Alerjenler

Gluten Süt