

Patatesli Peynirli Kete

Toplam 44 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~286 kcal

Kars usulü patatesli peynirli kete, katı hamuru patates ve peynirle buluşturarak tereyağlı tok ve güçlü bir hamur işi yapar.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 2 adet Patates
- 150 gr Beyaz peynir
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Su

Yapılış

- Patatesleri haşlayın, beyaz peynirle iç harc hazırlayın.
- Un ve yumurtayla hamur hazırlayın 20 dakika dinlendirin.
- Hamuru açın iç harcı yayın pulo yapın ve dilimleyin.
- Kete parçalarını tepsiye dizip yüzeylerini düzeltin.
- Keteyi 190°C fırında 25-30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Patatesi ezip 4 dakika soğutmak hamurun içinde buhar yapmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Keteyi 1 litre çay ve salatalık koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta