

# Yeşil Mercimekli Kete

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~268 kcal

Erzurum usulü yeşil mercimekli kete, ince hamuru mercimekli içle buluşturarak tok bir hamur işi yapar.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılış

1. Hamuru yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Mercimekli içi soğanla 8 dakika kavurun.
3. Keteyi kapatıp 200 derecede 20 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

İçini tamamen soğutup hamura koymak ketenin tabanını ıslatmaz.

### SERVİS ÖNERİSİ

11 servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt