

# Ordu Dolazı

Toplam 17 dk

Hazırlama · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 2/10

Ordu dolazının ve pekmezin tereyağıyla kavrulduğu, Karadeniz'de sıcak kaşıkla yenilen eski usul bir tatlıdır.

## Malzemeler

- 0.5 su bardağı Un
- 40 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Üzüm pekmezi
- 1 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Unu tereyağı erimiş tavaya alın.
2. Unu 3 dakika kavurun, kokusu çikince pekmezli sıvı hazırlansın.
3. Su ve pekmezi karıştırıp azar azar ekleyin.
4. Dolaz 5 dakika pişirin, kaşık kıvama gelene kadar pişirin.
5. Kaselere alıp 5 dakika dinlendirin ve sıcak servis edin.
6. Dolaz küçük kaselerde servis edin, sıcak dokusu çabuk oturur.

### PÜF NOKTASI

Pekmezi en son eklemek yanlıktan buşmadan parlak bir doku sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kaselerde sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt