

Elazığ Dut Pekmezli Bulgur Tatlısı

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Elazığ dut pekmezli bulgur tatlısı ince bulguru dut pekmeziyle pişirerek koyu, parlak ve kaşıkla yenilen bir yöresel tatlı yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı ince bulgur
- 0.8 su bardağı Dut pekmezi
- 2 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Ceviz

Yapılışı

1. Bulguru yıkayın ve suyla tencereye alın.
2. Bulguru 10 dakika pişirin, taneler yumuşamasına kadar lapalaşmasın.
3. Dut pekmezini ekleyip 5 dakika karıştırın.
4. Karışımı 10 dakika dinlendirin, pekmez bulgura işlesin.
5. Ceviz serperek servis edin.
6. Bulgur sıcakken, üzerine ceviz serpererek servis tabağına alın.
7. Üst cevizi son anda serpin, pekmez nemi cevizi yumuşatmasın.

PÜF NOKTASI

Pekmezi son aşamada eklemek acılaşmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Tatlıyı sıcakken, üzerine ceviz serpererek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş