

Dutlu Pestil Sarma

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

8 kişilik

Kolay

~178 kcal

Açılış 11/10

Elazığ usulü dutlu pestil sarma, ince pestili dut özü ve cevizle buluşturarak çiğnemeli, yoğun ve küçük porsiyonluk bir tatlıdır.

Malzemeler

- 8 adet Pestil
- 3 yemek kaşığı Dut özü
- 0.8 su bardağı Ceviz

Yapılış

1. Pestil yaprakları nemli bez arasında 3 dakika yumuşatın.
2. Cevizi iri çekin ve dut özümüyle yapışkan bir iç hazırlayın.
3. Pestile ince iç harç yayınkenarlarda 1 cm boşluk bırakın.
4. Pestili sıkı şekilde sararsanız dilimler açılır.
5. Ruloyu 10 dakika dinlendirip keskin bıçakla dilimleyin.
6. Ruloyu kesmeden önce birleşim yeri alta gelecek şekilde bekletin.
7. Dilimleri tek sıra halinde, pestil yüzeyi birbirine yapışmasın.

PÜF NOKTASI

Pestili hafif nemlendirmek rulo yapılışını kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş