

# Elazığ Orcikli Pestil Sarma

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~235 kcal

Açılış 2/10

Elazığ usulü orcikli pestil sarma, üzüm pestilini orcik, ceviz ve kaymakla sararak yoğun aromalı bir kahve yan tatlıdır.

## Malzemeler

- 4 yaprak Üzüm pestili
- 1 su bardağı Orcik
- 0.5 su bardağı Kaymak
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 2 yemek kaşığı Bal

## Yapılış

- Üzüm pestilini nemli bez arasında 3 dakika yumuşatın.
- Orcik ve cevizi küçük parçalar halinde doğrayın.
- Pestile ince kaymak sürün ve iç harcı eşit serpin.
- Pestili sıklıkla yapışık dolgu dışarı taşmasını önlemek için uçları çeşitlendirin.
- Bal gezdirip 10 dakika dinlendirin ve dilimleyin.
- Ruloyu birleşim yeri alta gelecek biçimde tabağa alın.
- Dilimlerin üstüne çok az bal sürün, orcik tadı kapanmasını önler.

### PÜF NOKTASI

Pestili hafif nemlendirmek çatlamadan sarılmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

İnce dilimleyip Türk kahvesi yanından servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş