

Trabzon Kayısı Sava

Toplam 20 dk

Hazırlama · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Trabzon kayısı sava tereyağında enklenen un ve pekmezi buluşturarak Karadeniz sofraları için cakaşkan ve derin kavruk aromalı bir tatlıdır.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Un
- 50 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Pekmez
- 1.5 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Ceviz

Yapılışı

1. Tereyağı tavada eritip unu 4 dakika boyunca kokusu çıkana kadar kavurun.
2. Pekmez ve suyu çırparakleyin, karışımı buluşana kadar pişirin.
3. Kayısı sava kaselelere paylaşarak cevizle servis edin.

PÜF NOKTASI

Unun fındık kokusu alması kayısı sava kavruk tadını belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serpip 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt