

Kuşburnulu Kavut Peltesi

Toplam 24 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

6 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 2/10

Erzurum kuşburnulu kavut peltesi, kavutu kuşburnu ile buluşturarak hafif ekşi, yoğun ve kışa uygun bir Doğu Anadolu tatlısıdır.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Kavut unu
- 0.5 su bardağı Kuşburnu marmeladı
- 3 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Şeker

Yapılışı

- Kavut ve kuşburnunu ayrı kaptan karıştırın.
- Su ve şekeri 4 dakika 150°C'de kaynatın.
- Kavutlu karışımı paralekleyin, pütür oluşmasını bekleyin.
- Pelteryi küçük kaselere 10 dakika pişirin.
- Tatlıları kaselere alıp 25 dakika dinlendirin.
- Serviste üzerine ceviz serpin ve 15 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kavut topaklanmaması için sıcak suyu azar azar eklenmelidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne ceviz serpererek küçük kaselerde sunun.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş