

Pekmezli Cevizli Pestil Sarma

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

8 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 2/10

Şanlıurfa usulü pekmezli cevizli pestil sarma, ince pestili ceviz ve pekmeze rulo yaparak yoğun, çiğnemeli ve küçük porsiyonluk bir tatlıdır.

Malzemeler

- 8 adet Pestil
- 1 su bardağı Ceviz
- 3 yemek kaşığı Pekmez
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Pestilleri nemli bez arasında 5 dakika yumuşatın.
- Cevizi iri çekip pekmez ve tarçınla karıştırın.
- İç harc pestilin kenarına ince şerit halinde yayın.
- Pestili sarmaları dilimlere açın.
- Sarmaları 10 dakika dinlendirip verev dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Pestili hafif nemlendirmek sararken çatlamasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş