

Pestil Kavurması

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~230 kcal

Açılış 6/10

Doğu Anadolu pestil kavurması tereyağı, ceviz ve dut pestilini sıcak kahvaltılar için idealdir.

Malzemeler

- 250 gr Dut pestili
- 50 gr Tereyağı
- 80 gr Ceviz
- 0.5 çay bardağı Su

Yapılışı

- Malzemeleri ölçüp ayrı kaplara alın. Servis tabaklarına malzemeleri karıştırarak hazırlayın.
- Pestili küçük parçalara kesin.
- Tereyağı ve suyla tavaya alın.
- Ceviz ekleyip 8 dakika çevirin.
- Son dokusunu kontrol edip servis dokusunu koruyun.

PÜF NOKTASI

Kısmenli pişirmede ateşi ortaya almak için kalmayın, yüksek ateş de yakar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kavurmayı tava, üstüne ceviz serpip küçük tabakta sunun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş