

# Van Kavut

Toplam 17 dk

Hazırlama · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 6/10

Van kahvaltılıkları kavutu; buğday ununun tereyağında kavrulup ceviz ve kakule eklenip pekmeze servis edildiği, Doğu Anadolu'nun kırsal enerjiyi sabah tabağıdır.

## Malzemeler

- 120 gr Buğday unu
- 60 gr Tereyağ
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 3 yemek kaşığı Üzüm pekmezi
- 1 tutam Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Kakule
- 1 yemek kaşığı Toz şeker

## Yapılış

1. Cevizi kabaca dövün; kakuleyi ezin.
2. Tereyağı geniş tavada orta-kısa ateşte eritin.
3. Buğday ununu ekleyip rengi hafif dönene kadar 8 dakika sürekli karıştırarak kavurun; tuz, kakule ve toz şekeri serpin.
4. Cevizi ekleyip 1 dakika daha çevirin; kavurma kokusu çöksün.
5. Kavutu servis tabağına alın.
6. Üzerine pekmezi gezdirip sıcak servis edin.
7. Beklerse unlu karışımı 1 bardak süt ile açabilirsiniz.

### PÜF NOKTASI

Buğday ununu tereyağında orta-kısa ateşte sürekli karıştırarak kavurun; aksi halde dipte yanar, kavutun karakteristik fındık kokusu kaybolur. Kakule kavutun Van imzasıdır, eksik bırakılmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak kavutu derin tabağa alıp pekmezi üstüne gezdirin; yanına demli çay ve dilim taze ekmekle Van kahvaltılıklarını tamamlayın.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

