

Ordu Dolazı

Toplam 17 dk

Hazırlık - Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 2/10

Ordu dolazı un ve pekmezin tereyağıyla kavrulduğu, Karadeniz'de sıcak olarak yapılan geleneksel bir tatlıdır.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Un
- 40 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Üzüm pekmezi
- 1 su bardağı Su

Yapılışı

- Unu tereyağındaki kadar kavurun.
- Su ve pekmezi ekleyip koyulaşana kadar karıştırın.
- Dolaz kaselelere alıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Pekmezi en son eklemek yanlızdan parlak bir doku sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kaselelerde sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt