

Dutlu Pestil Sarma

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

8 kişilik

Kolay

~178 kcal

Açılış 11/10

Elazığ usulü dutlu pestil sarma, ince pestili dut özü ve cevizle buluşturarak çiğnemeli, yoğun ve küçük porsiyonluk bir tatlıdır.

Malzemeler

- 8 adet Pestil
- 3 yemek kaşığı Dut özü
- 0.8 su bardağı Ceviz

Yapılışı

- Pestil ve Dut özü malzemelerini derin kasede karıştırın.
- Pestil ile Ceviz malzemelerini hamura yedirin.
- Hamurdan parçalar alıp pepsiye aralıkların.
- Tatlıyı 180°C fırında 16 dakika pişirin.
- Biraz ılık katlice servis edin.

PÜF NOKTASI

Pestili hafif nemlendirmek rulo yaparken katlamasını kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş