

# Elazığ Orcikli Pestil Sarma

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~235 kcal

Elazığ usulü orcikli pestil sarma, üzüm pestilini orcik, ceviz ve kaymakla sararak yoğun aromalı bir kahve yanıtıdır.

## Malzemeler

- 4 yaprak Üzüm pestili
- 1 su bardağı Orcik
- 0.5 su bardağı Kaymak
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 2 yemek kaşığı Bal

## Yapılışı

- Üzüm pestili yaprakları nemli bez arasında 5 dakika yumuşatın.
- Orcik ve ceviz içini küçük parçalar halinde doğrayın.
- Pestile ince kaymak sürüp orcik ve cevizi serpin.
- Sırtı bal gezdirerek dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Pestili hafif nemlendirmek çatlamadan sarılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

İnce dilimleyip Türk kahvesi yanında servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş