

Trabzon Kayısı Sava

Toplam 20 dk

Hazırlık · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Trabzon kayısı sava tereyağında enklenen un ve pekmezi buluşturarak Karadeniz sofralarına sıcak sıcak ve derin kavruk aromalı bir tatlı çıkarır.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Un
- 50 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Pekmez
- 1.5 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Ceviz

Yapılış

1. Tereyağı tavada eritip unu 4 dakika boyunca kokusu çikane kadar kavurun.
2. Pekmez ve suyu çirparekleyin, karışımı buluşana kadar pişirin.
3. Kayısı sava kaselelere paylaşır ve cevizle servis edin.

PÜF NOKTASI

Unun fındık kokusu alması kayısı sava kavruk tadını belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serpip 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş