

Kuşburnulu Kavut Peltesi

Toplam 24 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

6 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 2/10

Erzurum kuşburnulu kavut peltesi, kavutu kuşburnu ile buluşturarak hafif ekşi, yoğun ve kıvamlı bir Doğu Anadolu tatlısıdır.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Kavut unu
- 0.5 su bardağı Kuşburnu marmeladı
- 3 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Şeker

Yapılışı

1. Kavut ununu kuru tencerede 2 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
2. Su ile şekeri ekleyin, çirpara pürüzsüz bir taban hazırlayın.
3. Pelteleşmeye başlayınca kuşburnu marmeladını ekleyerek yedirin.
4. Karşın düşük ateşte 6-8 dakika koyulaşana kadar pişirin.
5. Kaselere paylaşarak 1 saat soğutarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kavut topaklanmaması için sızdırarak azar azar eklenmelidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne ceviz serpiyerek küçük kaselerde sunun.

Alerjenler

Gluten