

Pekmezli Cevizli Pestil Sarma

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

8 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 2/10

Şanlıurfa usulü pekmezli cevizli pestil sarma, ince pestili ceviz ve pekmeze rulo yaparak yoğun, çiğnemeli ve küçük porsiyonluk bir tatlıdır.

Malzemeler

- 8 adet Pestil
- 1 su bardağı Ceviz
- 3 yemek kaşığı Pekmez
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Cevizi iri kıyıp pekmez ve tarçını ekleyip ama sürülebilir iç harc hazırlayın.
- Pestilleri tezgaha serin, sertlerse kıs süre nemli bez altına yumuşatın.
- İç harc pestillerin üzerine ince çizgi halinde yayın kenarlarda boşluk bırakın.
- Pestilleri sıkı rulo halinde sarın sonra lokmalık dilimler kesin.
- Sarmaları 10 dakika dinlendirin, kesitleri görünür halde tatlı tabağına dizin.

PÜF NOKTASI

Pestili hafif nemlendirmek sararken çatlamasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş