

Pestil Kavurması

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~230 kcal

Açılış 6/10

Doğu Anadolu pestil kavurması tereyağı, ceviz ve dut pestilini sıcak kahvaltılar için hazırlar.

Malzemeler

- 250 gr Dut pestili
- 50 gr Tereyağı
- 80 gr Ceviz
- 0.5 çay bardağı Su

Yapılışı

- Pestili küçük parçalara kesin.
- Tereyağı ve suyla tavaya alın.
- Ceviz ekleyip 8 dakika çevirin.

PÜF NOKTASI

Kısa süreli pişimde ateşi ortaya almak için kalmayı engeller, yüksek ateş de yakar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kavurmayı tava, üstüne ceviz serpip küçük tabakta sunun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş