

# Van Kavut

Toplam 17 dk

Hazırlık 5 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açlık bar 6/10

Van kahvaltısı kavutu, kavrulmuş unun tereyağı ve cevizle toparlanıp pekmeze servis edildiği sabah tabağıdır.

## Malzemeler

- 120 gr Buğday unu
- 60 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 3 yemek kaşığı Üzüm pekmezi

## Yapılışı

- Tereyağı tavada eritip unu 6 dakika kokusu çıkmaya kadar kavurun.
- Cevizi ekleyip karıştırmaya 2 dakika daha çevirin.
- Kavutu tabaklara alıp pekmeze servis edin.

### PÜF NOKTASI

Un kokusu gidene kadar kavurmak kavutun düz değil derin bir tat vermesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine üzüm pekmezi gezdirerek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş