



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTİL ÇULLAMASI (KEMALİYE ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

300 gr. pestil
3 adet yumurta
100 gr. tereyağı
1 kase şeker
1 kase ceviz içi
3 yemek kaşığı un
Sıvı yağ (kızartma için)

Pestil dikdörtgen şeklinde kesilerek ikiye katlanır ve 6-7 cm'lik kare pestiller elde edilir.

Bir kase içerisinde un, yarım su bardağı su ve 3 yumurta kırılarak iyice çırpılır.

Diğer taraftan bir tavaya tereyağının tamamı ve biraz sıvı yağ konularak yağlar kızdırılır.

Pestiller bulamaç malzemesine bulanarak kızdırılan yağa atılır.

Tavadaki kızartmalık yağ azaldıkça sıvı yağ eklenir.

Bulamaca batırılan pestiller kızdırılan yağda 1 dk. kadar ısıtılarak servis tabağına alınır ve üzerine toz şeker ve ceviz içi gezdirilerek sıcak olarak servis edilir.

