



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## PESTİL KIZARTMASI (AKSARAY)

250 300 Gr Beyaz Üzüm Pestili

2 Adet Yumurta

1 Çay Bardağı Süt

1,5 Yemek Kaşığı Un

1/4 Çay Kaşığı Kabartma Tozu

Üzerine:

1 Kâse Ceviz

1 Çay Bardağı Pekmez

Tarçın

Kızartmak için:

Zeytinyağı

Pestiller 2 cm uzunluğunda kesilir.

Yumurtalar ve süt bir kâsede karıştırılır, içine un ve kabartma tozu ilave edilerek pütürsüz bir kıvama gelene kadar çırpılır.

Pestiller kâsedeki karışıma batırılır. Kaplama malzemesinin fazlası akıtılır ve tavadaki kızgın yağda kızartılır.

Kızartılan pestiller tabağa alınır ve üstüne pekmez, dövülmüş ceviz ve tarçın serpilerek servis edilir.