



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTİL TATLISI (ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

15 adet dikdörtgen şeklinde ve el büyüklüğünde kesilmiş pestil
200 gr az dövülmüş ceviz içi
5 yumurta
4 yemek kaşığı un
1 bardak süt
2 su bardağı şeker
Kızartmalık yağ

İlk olarak dikdörtgen şeklinde kesilmiş olan pestillere eni boyunca ceviz içi dökülür. Pestil eni boyunca sarılırken ceviz içinin dökülmemesi için uzun kenarları içeri doğru sarılır. Pestilin sarıldığı yer su yardımıyla birbirine tutuşturulur. Daha sonra geniş bir kap içerisinde yumurtalar, un ve süt iyice çırpılır. Sarılı pestiller çırpılmış olan bu karışımın içerisine batırılarak kızdırılmış sıvıyağda 3 dk. kadar kızartılır. Bir tencereye şeker ve su atılarak şerbet kaynatılır. Sarılmış olan pestiller şerbetinin içerisinde 5-10 dk. kadar bekletilir. Daha sonra servis tabaklarına alınan pestiller dilimlenerek servis edilir.

