

# Pestil Tatlısı (Karadeniz)

**Süre:** 15 Dakika dk

### Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Kuruma Süresi:** 24 Saat
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

---

## Malzemeler:

### □□ Ana Karışım için:

- 1 kg dut veya üzüm suyu (taze sıkılmış)
- 1 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz içi

---

## Yapılışı:

### 1. Pestil Karışımının Hazırlanması:

- Dut veya üzüm suyunu tencereye alın, üzerine un, nişasta ve şekeri ekleyerek çırpıcı ile karıştırın.
- Karışımı orta ateşte sürekli karıştırarak kaynatın.
- Kıvam aldığında tarçın ve ceviz içini ekleyip karıştırın.

### 2. Pestili Yayma ve Kurutma:

- Temiz bir bezin veya yağlı kağıdın üzerine karışımı ince bir tabaka halinde yayın.
- Güneş gören bir yerde **24 saat kurumaya bırakın.**

### 3. Servis:

- Tamamen kuruyunca ince şeritler halinde keserek rulo yapın.
- Pestili dilimleyerek veya rulo şeklinde saklayarak tüketebilirsiniz.

>> **İpucu: Daha yumuşak bir pestil için fırında düşük sıcaklıkta 2 saat kurutabilirsiniz!**

Kiraz'ın Mutfağı