# Arapgir pestil kavurması

**4 kişilik**

## Malzemeler

| | |
|---|---|
| **150 g** | Dut pestili |
| **100 g** | Yumurta<br>2 adet |
| **50 g** | Tereyağı<br>¼ su bardağı |
| **100 g** | Ceviz<br>1 su bardağı |

## Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil. Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

## Yapılışı

1. Pestili yaklaşık 1,5 x 2 cm'lik küplere kesin, elinizle yapraklarına ayırın. Kestiğiniz parçaları ılık suda yıkayıp yumuşatın.
2. Tereyağını bir kapta eritin. Yumuşayan pestilin suyunu elinizle sıkıp eritilmiş yağa koyun ve 1-2 dakika kavurun.
   **1 dk**
3. Yumurtaları ekleyip pişene kadar karıştırarak 1-2 dakika kavurun.
   **1 dk**
4. Dövülmüş cevizi üzerine serpip servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1475 (Arapgir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/arapgir-pestil-kavurmasi