

Muğla Asidesi

Toplam 23 dk

Hazırlama 5 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 11/10

Muğla asidesi, un helvası ile muhallebi arasında duran, pekmez ya da şekerle bağlanan, kış sofralarında hâlâ yaşayan geleneksel bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 50 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 2 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Ceviz

Yapılışı

- Unu tereyağında kokusu çikandakadar kavurun.
- Şekerli suyu azar azar ekleyip sürekli karıştırın.
- Karışımı pürüzsüz koyu kıvamına kadar 5-6 dakika pişirin.
- Asideyi tabağa yayıp üstüne ceviz serpin.
- Tatlıyı ılıtık halde kaşıkla servis edin.

PÜF NOKTASI

Karışımı önceden birakmadan sürekli çevirmek asideyi pürüzsüz tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabağa yayıp üstüne ceviz serperek ılık servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş