

Aside Tatlısı

Toplam 20 dk

Hazırlık · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Erzurum usulü aside, tereyağ ve pekmezin unla koyulaştırılarak yapılan sıcak ve yumuşak tatlısına dönüştüğü eski bir ev tarifidir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 70 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Üzüm pekmezi
- 1.5 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Ceviz

Yapılışı

- Unu tereyağında 5 dakika kokusu çikankadar kavurun.
- Su ve pekmezi ekleyip asideyi 5 dakika daha karıştırarak pişirin.
- Tatlıyı cevizle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Pekmezi en sonda yedirmek asideyi fazla karartmadan dengeli tat verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serpererek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş