

Elmalı Haşhaşlı Rétes

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~218 kcal

Macar usulü elmalı haşhaşlı rétes, ince yufkayla elma ve haşhaşla buluşturarak hafif çikolata tadı sunar.

Malzemeler

- 6 adet Baklava yufka
- 3 adet Elma
- 2 yemek kaşığı Haşhaş
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

- Elmayı rendeleyip haşhaş ve tarçınla karıştırın.
- Yufkaları tereyağ sürerek üst üste dizip harc yayın.
- Rétesi 190 derecede 18 dakika pişirip 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Elmalı harc yufkaya koymadan önce 11 taneli alttan yirtilmelidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın serperek 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt