

Kaymaklı Cevizli Pancar Tatlısı

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Mardin usulü kaymaklı cevizli pancar tatlısı pancar kaymak ve cevizle buluşturarak sıradışı yumuşak ve katmanlı bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 adet Haşlanmış pancar
- 0.5 su bardağı Kaymak
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 yemek kaşığı Bal

Yapılışı

- Haşlanmış pancar ince dilimleyip servis tabanına yayın.
- Bal pancar dilimlerinin üstüne ince şerit halinde gezdirin.
- Kaymağı üst katmana paylaşarak ceviz serpin.
- Tatlıyı 15 dakika soğutup servis edin.
- Pancar tatlısı hazır sunun.

PÜF NOKTASI

Pancar ince dilimlemek kaymakla katmanları arasında düzgün bir görünüm sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne ceviz serpip kaymakla tamamlayın.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş