

Nevşehir Pekmezli Aside

Toplam 24 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Kolay

~260 kcal

Nevşehir pekmezli aside, üzüm pekmezini un ve tereyağıyla kavurup kaşıkla yenebilen parlak, yoğun bir kış tatlısına dönüştürür.

Malzemeler

- 1 su bardağı Üzüm pekmezi
- 0.8 su bardağı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1.5 su bardağı Su
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

1. Tereyağı eritip unu 6 dakika açıkta kavurun.
2. Pekmez ve suyu ayrı kapta pürüzsüz karıştırın.
3. Pekmezli karışımına azar azar ekleyin.
4. Kışıkta 8-10 dakika koyulaşana kadar karıştırın.
5. Ceviz ve tarçınla servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu açıldıkça kokusu gelene kadar kavurmak tadı derinleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Ceviz ve tarçınla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş