

Pekmezli Elma Tatlısı

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 11/10

Nevşehir pekmezli elma tatlısı bütün elmalar pekmez ve tarçınla pişirerek yumuşak, koyu aromalı ve sade bir tatlı sunar.

Malzemeler

- 4 adet Elma
- 4 yemek kaşığı Dut pekmezi
- 1 çay kaşığı Tarçın
- 0.3 su bardağı Ceviz

Yapılışı

- Elmaların ortasını oyun, tabanlarını dik duracak şekilde düzleyin.
- Tarçın ve cevizi karıştırıp büyük kısımlara doldurun.
- Elmaların kabuklarına dut pekmezi gezdirin.
- Tatlıyı 180°C fırında elmalar yumuşayana kadar 30-35 dakika pişirin.
- Elmalı tatlıyı servis edin.

PÜF NOKTASI

Elmalar çok oymamak pişerken formunu korumasına yardımcıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabak kenarına nane meyve dilimleri ve bir yaprak nane yerleştirip soğuk olarak verin.

Alerjenler

Kuruyemiş