

Çanakkale Peynir Helvalı Tart

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~246 kcal

Açılış 2/10

Çanakkale peynir Helvalı tart, yerel peynir helvası üzerine taban üstünde fırınlayarak Karamara tatlı geleneğine çifte kremams bir yorum getirir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 90 gr Tereyağı
- 1 adet Yumurta
- 250 gr Peynir helvası

Yapılışı

- Tart hamurunu hazırlayın.
- İçine peynir helvası paylaştırın.
- Tartı 180°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Helvalıçı önceden soğutmak tabanını silanması için fırın bacağında azaltın.

SERVIS ÖNERİSİ

Tartı sıcak olarak, yanına sade kahve ve fındık koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta