

Seffa

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~266 kcal

Açılış 5/10

Seffa, buharda pişen ince erişteyi tarçın ve kuru yemişe buluşturarak tatlı tuzlu dengeli bir Kuzey Afrika tabağı yapar.

Malzemeler

- 300 gr İnce erişte
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 0.5 su bardağı Badem
- 20 gr Tereyağı

Yapılışı

1. İnce erişteyi buharda ya da süzgeçte yumuşatın.
2. Tereyağı ısıtılıncaya kadar eriterek karıştırın.
3. Tarçın ve bademi ayrı kapta hazırlayın.
4. Seffayı servis tabağına alıp üstünü süsleyin.
5. İllikolarak servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Tarçını hafif kullanmak tuzlu-tatlı dengesini daha temiz bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabağı yanına bir parça kalemek koyup sosun sıyrılmasını önleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş