

Tahinli Elma Tatlısı

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Konya usulü tahinli elma tatlısı, rınlarmay tahin ve cevizle buluşturarak kısasürede zengin bir tatlı sunar.

Malzemeler

- 4 adet Elma
- 4 yemek kaşığı Tahin
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 2 yemek kaşığı Bal
- 1 çay kaşığı Tarçın

Yapılı

- Elmaları yup tarçın ve balla harmanlayın.
- Elmaları 90 derecede 18 dakika pişirin.
- Tahin ve cevizle doldurup servis edin.

PÜF NOKTASI

Elmalar çok ince oymamak fırında armunu koruması sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

Alerjenler

Susam

Kuruyemiş