

Nevşehir Tahinli Kuru Elma Lokması

Toplam 12 dk Hazırlama 2 dk · Pişirme 0 dk 4 kişilik Kolay ~148 kcal Açılış 3/10

Nevşehir tahinli kuru elma lokması kuru elmayı tahinle sarı küçük toplar halinde hazırlayarak Kapadokya sofrasına uygun ve taşınabilir atıştırmalık sunar.

Malzemeler

- 150 gr Kuru elma
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 0.3 çay kaşığı Tarçın
- 1 yemek kaşığı Susam

Yapılış

- Kuru elmayı 5 dakika ılık suda bekletin.
- Elmayı tahin ve tarçınla karıştırıp parçalayın.
- Lokmaları susama bulayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Elmaları sıcak suda kısa süre bekletmek kolay şekil almalarını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Geniş porselen tabakta, yanına yoğurtlu bir sos ve bir bardak ayran eşliğinde servis yapın.

Alerjenler

Susam