

Üzümlü Aside Tatlısı

Toplam 22 dk

Hazırlama · Pişirme 14 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Nevşehir usulü üzümlü aside tatlısı, tıbbi taban kuru üzüm ve tereyağ ile oluşturularak sade, sıcak ve kaşıkla yenilen bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 80 gr Tereyağ
- 0.8 su bardağı Kuru üzüm
- 0.5 su bardağı Şeker
- 2 su bardağı Su

Yapılışı

- Tereyağı tencerede eritin, unu ekleyip 4-5 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
- Suyu ve şekeri ayrı kaptan eritin, sıcak şerbet hazırlayın.
- Şerbeti kavrulana azar azar dökün, topak bırakmadan çırpın.
- Kuru üzümleri ekleyip tatlıyı 8 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Asideyi kaselere paylaşın 15 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Unu hafifçe kavurmak asideye daha yuvarlak bir tat verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis etmeden önce küçük dilimlere bölün; tabağı yanına sade bir kaşık krema koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt