

Tekirdağ Vişneli Cevizli Kesme Tatlısı

Toplam 45 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 25 dk

10 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 10/10

Tekirdağ vişneli cevizli kesme tatlısı yumuşak hamuru vişne ve cevizle birleştirerek Trakya çay saatlerine nemli dokulu, kesilip paylaşılabilir tatlı getirir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Vişne
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 0.8 su bardağı Yoğurt

Yapılış

1. Hamuru hazırlayın. Vişne ve cevizi içine katın.
2. Karşınka kalıba yayın.
3. Tatlıyı 180°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Vişneyi hamura fazla bastırılmaması için pişerken tabana çökmesini azaltın.

SERVIS ÖNERİSİ

Altın bir kaşık vişne reçeli, yanına soğuk süt bardağı koyarak çocuklu sofralara hazırlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş