

# Muğla Asidesi

Toplam 23 dk

Hazırlık · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 11/10

Muğla asidesi, un helvası ile muhallebi arasında duran, pekmez ya da şekerle bağlanan, kış sofralarında hâlâ yaşanan geleneksel bir tatlıdır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 50 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 2 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Ceviz

## Yapılışı

- Unu eleyip tereyağı erimiş geniş tavaya alın.
- Unu orta ısıda 7 dakika kavurun, rengi açıldıkça tava üzerine dönsün.
- Şekerli suyu ayrı kaptaki tereyağı ile birlikte hazırlayın.
- Sıvıya azar azar ekleyin ve topak oluşmasını sürekli karıştırın.
- Asideyi 4 dakika daha pişirip tabağa yayın. Cevizle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Karışımın tencereden bir dakikada sürekli çevirmek asideyi pürüzsüz tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tabağa yayın. Üstüne ceviz serpererek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş