

# Aside Tatlısı

Toplam 20 dk

Hazırlama · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Erzurum usulü aside, tereyağ ve pekmezin unla koyulaştırılarak hazırlanan şekerli tatlıdır. Eski bir ev tarifidir.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 70 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Üzüm pekmezi
- 1.5 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Ceviz

## Yapılışı

- Unu tereyağında orta ateşe alıp tahta kaşıkla karıştırın.
- Unu 5 dakika kavurun, kokusu çıkana kadar koyu kahverengiye dönmesin.
- Su ve pekmezi ayrı kapta karıştırıp soğuk dökerseniz helva topaklanmasından kaçınarak azar azar ekleyin.
- Pekmezli sıvıya verip 5 dakika pişirin, karışımın kıvamı artarsın.
- Asideyi cevizle tamamlayıp 5 dakika dinlendirin ve sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pekmezi en sonda yedirmek asideyi fazla karartmadan dengeli tat verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serpererek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş