

Elmalı Haşhaşlı Rétes

Toplam 48 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~218 kcal

Açılış 13/10

Macar usulü elmalı haşhaşlı rétes, ince yufkayla elma ve haşhaşla buluşturarak hafif çubuk bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 6 adet Baklavalı yufka
- 3 adet Elma
- 2 yemek kaşığı Haşhaş
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 çay kaşığı Tarçın
- 3 yemek kaşığı Şeker

Yapılış

1. Elmayı rendeleyip suyunu hafifçe sıkın.
2. Elmayı haşhaş, şeker ve tarçınla karıştırın.
3. Yufkaları tereyağ sürerek üst üste dizin, katlar kurumaması için 10 dakika bekletin.
4. Harcı uzun kenara yayıp ruloyu sıkıca sarın.
5. Rétesi 190 derecede 18 dakika pişirip fırından alın.
6. Rétesi 10 dakika bekletin, sıcakken dilimlenirken akması için.
7. Pudra şekerini dilimlerin üstüne ince eleyin.

PÜF NOKTASI

Elmalı harcı yufkaya koymadan önce 10 dakika alttan ısıtın.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt