

Kaymaklı Cevizli Pancar Tatlısı

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 2/10

Mardin usulü kaymaklı cevizli pancar tatlısı pancar kaymak ve cevizle buluşturarak sıradışı yumuşak ve katmanlı bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 adet Haşlanmış pancar
- 0.5 su bardağı Kaymak
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 yemek kaşığı Bal

Yapılışı

- Pancar ince dilimleyin, cevizleri iri kırıp servis tabağına koyun.
- Pancar dilimlerini az suyla 8 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Pancar 12 dakika süzgeçte bekletin, kaymak sulu kalmasın.
- Kaymak, pancar ve cevizini ince katlar halinde üst üste yerleştirin.
- Bal servis öncesi gezdirin, cevizlerin çökmesini önleyin.

PÜF NOKTASI

Pancar ince dilimlemek kaymakla katmanları düzgün bir görünüm sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne ceviz serpip kaymakla tamamlayın.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş