

Meggyes Mákos Rétes

Toplam 40 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~218 kcal

Açılış 13/10

Meggyes mákos rétes, vişne ve haşhaş ince yufkada buluşturarak ekşi, çikolata kat kat bir Macar tatlı yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 2 su bardağı Vişne
- 0.5 su bardağı Haşhaş
- 0.3 su bardağı Toz şeker
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Vişneyi şekerle karıştırıp 10 dakika süzdürün.
2. Haşhaş içi vişneyle karıştırın.
3. Yufkaya içi yayı ve kenarları kapatarak sarın.
4. Ruloyu tepsiye alıp üstünü yağlayın.
5. Rétesi 190°C fırında 24 dakika pişirin.
6. 10 dakika dinlendirip pudra şekeriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

İç harcın kuru tutmak ruloyu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip 11 kusunun, üstüne pudra şekeri serpip kahve verin.

Alerjenler

Gluten