

Nevşehir Pekmezli Aside

Toplam 24 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 2/10

Nevşehir pekmezli aside, üzüm pekmezini un ve tereyağıyla kavurup kaşıkla yenebilen parlak, yoğun bir kış tatlısıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Üzüm pekmezi
- 0.8 su bardağı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1.5 su bardağı Su
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Tereyağı eritip unu 6 dakika açıkta kavurun.
- Pekmez ve suyu ayrı kapta pürüzsüz karıştırın.
- Pekmezli karışıma azar azar ekleyin.
- Kışta 8-10 dakika koyulaşana kadar karıştırın.
- Ceviz ve tarçınla servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu açıldıkça kokusu gelene kadar kavurmak tadı derinleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Ceviz ve tarçınla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş