

Pekmezli Elma Tatlısı

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 11/10

Nevşehir pekmezli elma tatlısı bütün elmalar pekmez ve tarçınla pişirerek yumuşak, koyu aromalı ve sade bir tatlı sunar.

Malzemeler

- 4 adet Elma
- 4 yemek kaşığı Dut pekmezi
- 1 çay kaşığı Tarçın
- 0.3 su bardağı Ceviz

Yapılış

- Elmaların boyun ve tabanlarını dilim kesin.
- Pekmezli ceviz harcını elmaların içine doldurun.
- Elmaların kabın altına az su ekleyin.
- Tatlıyı 180°C fırında 20 dakika pişirin.
- Elmalar 10 dakika 110°C'de pişirdikten sonra çıkarın.

PÜF NOKTASI

Elmalar çok oymamak pişerken formunu korumasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabak kenarına nane meyve dilimleri ve bir yaprak nane yerleştirip soğuk olarak verin.

Alerjenler

Kuruyemiş