

# Seffa

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~266 kcal

Açılış 15/10

Seffa, buharda pişen ince erişteyi tarçın ve kuru yemişle buluşturarak tatlı tuzlu dengeli bir Kuzey Afrika tabağı yapar.

## Malzemeler

- 300 gr İnce erişte
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 0.5 su bardağı Badem
- 20 gr Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Pudra şekeri

## Yapılış

1. İnce erişte veya kuskusu hafif yağlayıp buhar sepetine alın.
2. Erişteyi 15 dakika buharda pişirin.
3. Tereyağı tarçın ve pudra şekerini sıcak erişteyle karıştırın.
4. Bademi tavada 3 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
5. Seffayı servis tabağına kubbe gibi alın bademi üste serpin.

### PÜF NOKTASI

Tarçını hafif kullanmak tuzlu-tatlı dengeyi daha temiz bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın ve kavrulmuş bademle birlikte servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş