

Tahinli Elma Tatlısı

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 2/10

Konya usulü tahinli elma tatlısı, rınlarmay tahin ve cevizle buluşturarak kısa sürede zengin bir tatlı sunar.

Malzemeler

- 4 adet Elma
- 4 yemek kaşığı Tahin
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 2 yemek kaşığı Bal
- 1 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

- Elmaları yup tarçın ve balla harmanlayın.
- Elmaları fırına aldiniz.
- Elmaları 190°C fırında 8 dakika pişirin.
- Tatlıyı 10 dakika tahin akması için bekletin.
- Tahin ve cevizle doldurup servis edin.

PÜF NOKTASI

Elmaları çok ince oymamak fırın darlığını koruması için önemlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tahinli elma tatlısını sıcakta sunup cevizleri tahinli elma üstüne serpin.

Alerjenler

Susam

Kuruyemiş