

Nevşehir Tahinli Kuru Elma Lokması

Toplam 12 dk Hazırlama 2 dk · Pişirme 0 dk 4 kişilik Kolay ~148 kcal Açılış 3/10

Nevşehir tahinli kuru elma lokması kuru elmayı tahinle sarı küçük toplar halinde hazırlayarak Kapadokya sofrasına öğün ve taşınabilir atıştırmalık sunar.

Malzemeler

- 150 gr Kuru elma
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 0.3 çay kaşığı Tarçın
- 1 yemek kaşığı Susam

Yapılışı

- 150 gr kuru elmayı 11 suya 5 dakika bekletip süzün.
- Elmayı küçük doğrayın tahin ve tarçınla karıştırın.
- Karışımın lokmaları yuvarlayın böylece tahin kuru elmayı bağlar.
- Lokmaları susama bulayın 10 dakika serin yerde dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Elmaları sıcak suda 5 dakika bekletmek kolay şekil almalarını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük lokmaları düz tabakta, yanında 1 çay ve ekstra susamla servis edin.

Alerjenler

Susam