

Niğde Tahinli Kuru Elma Tatlısı

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

5 kişilik

Kolay

~194 kcal

Açılış 2/10

Niğde tahinli kuru elma tatlısı, kuru elma, tahin ve tarçınla hazırlanan, Orta Anadolu'da meyveyi yoğun, koyu ve sıcak bir tatlıya dönüştürür.

Malzemeler

- 250 gr Kuru elma
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Bal
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 0.3 su bardağı Ceviz

Yapılış

- Kuru elmaları 10 dakika bekletin.
- Elmaları tahin, bal ve tarçınla harmanlayın.
- Karışımı küçük fırın kabına yayın.
- Tatlıyı 180°C fırında 15 dakika pişirin.
- Cevizi servis öncesi serpin, dokusu sertleşmesin.

PÜF NOKTASI

Elmaları fırın kabına ek serpmek tahinin eşit dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serperek ılık servis edin.

Alerjenler

Susam

Kuruyemiş