

Üzümlü Aside Tatlısı

Toplam 22 dk

Hazırlık - Pişirme 14 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Nevşehir usulü üzümlü aside tatlısı, unlu taban kuru üzüm ve tereyağıyla oluşturularak sade, sıcak ve kaşıkla yenilen bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 80 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Kuru üzüm
- 0.5 su bardağı Şeker
- 2 su bardağı Su

Yapılışı

- Unu tereyağında 5 dakika açık kenk alana kadar kavurun.
- Şekerli suyu ayrı kapta karıştırıp pürüzsüz hale getirin.
- Suyu ince akıtarak ekleyin, topak oluşmasını önleyin.
- Karışımı 5 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Üzümü ekleyip kaselere paylaşın ve 20 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Unu hafifçe kavurmak asideye daha yuvarlak bir tat verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzümlü aside tatlısını kaselere paylaşırken kuru üzümleri yüzeye yakın olacak şekilde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt