

Kayseri Nevzin Tatlısı

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~335 kcal

Açılış 2/10

Nevzin, tahinli cevizli hamuru fırınlanarak pekmeziyle şerbetle tatlandırılarak Kayseri tatlısıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 150 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Tahin
- 1 su bardağı Ceviz içi
- 0.8 su bardağı Pekmez
- 1 su bardağı Toz şeker
- 1.5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Şeker ve suyu 10 dakika kaynatıp pekmezi ekleyin ve 11 t1n.
2. Tereyağı tahin, un ve kabartma tozuyla yumuşak hamur yoğurun.
3. Cevizi hamura katıp yağlanmış kalıba bastırın.
4. Hamuru baklava dilimi şeklinde kesin.
5. Tatlıyı 180°C fırında 30-35 dakika kızartın.
6. Ilık şerbeti fırında 1 kat tatlıya gezdirin.
7. Nevzini 30 dakika şerbetini çekene kadar dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti 11 tatlıya 11 dökmek hamurun dağılma da çekmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serpererek çay veya sade kahveyle sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

Susam