

Kayseri Nevzine Tatlısı

Toplam 80 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

9 kişilik

Orta

~300 kcal

Açılış 2/10

Nevzine, tahinli cevizli hamuru fırınlanarak pekmezli soğuk şerbetle süslenir. Kayseri tatlısıdır.

Malzemeler

- 125 gr Tereyağ
- 1 çay bardağı Yağ
- 1 çay bardağı Süt
- 1 çay bardağı Tahin
- 1 yemek kaşığı Sirke
- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Ceviz içi
- 2 su bardağı Şeker
- 2 su bardağı Su
- 0.5 su bardağı Pekmez

Yapılışı

- Şeker ve suyu 8 dakika kaynatıp soğutun, pekmezi sonradan ekleyin.
- Tereyağı, yağ, süt, tahin ve sirkeyi karıştırın.
- Un, kabartma tozu ve cevizi ekleyip yumuşak hamur yapın.
- Hamuru yağlanmış kaba bastırıp elim izleri verin.
- Tatlıyı 180°C fırında 35 dakika pişirin.
- Sıcak tatlıya soğuk pekmezli şerbeti dökün.
- Şerbeti 20 dakika çekene kadar dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Pekmezi kaynatmış şerbete sonradan eklemek yanık kat oluşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tahin ve ceviz gezdirip sade dondurmaya servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

Susam

