

# Kayseri Nevzine

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

10 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 12/10

Kayseri'nin tahinli cevizli tatlısı pekmezli şerbetle derin ve tok bir lezzet alır.

## Malzemeler

- 400 gr Un
- 100 gr Tahin
- 120 gr Tereyağ
- 120 gr Ceviz
- 150 ml Pekmez

## Yapılış

- Un, tahin, tereyağ ve cevizi hamur yapın.
- 180°C fırında 30 dakika pişirin.
- Pekmezli şerbeti üzerine dökün.

### PÜF NOKTASI

Şerbet 111 tatlısı kalırsa hamur dağılmadan şerbeti çeker.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ceviz ve kaymakla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

Susam