

# Nevzine

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

10 kişilik

Orta

~246 kcal

Açılış 2/10

Nevzine, tahinli ve cevizli hamurun pekmezli şerbetle buluştuğu, Kayseri mutfağında geleneksel bir tepsi tatlısıdır.

## Malzemeler

### Hamur için

- 300 gr Un
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 1 su bardağı Ceviz
- 100 gr Tereyağı

### Şerbet için

- 0.5 su bardağı Pekmez
- 1 su bardağı Su
- 0.5 su bardağı Şeker

## Yapılışı

- Un, tahin, ceviz ve tereyağıyla kumlu dokuda hamur hazırlayıp tepsiye bastırın.
- Tatlıyı önceden 180°C 15-20 dakika pişirin.
- Su, şeker ve pekmezi 5 dakika kaynatıp şerbeti hazırlayın.
- Fırından çıkardıktan sonra üzerine 11 şerbeti gezdirin.
- Nevzineyi en az 1 saat dinlendirip dilimleyerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Şerbeti 11 tatlıya vermek hamurun diri kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleri oda sıcaklığında sunun, üstüne tahin ve ceviz serpin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

Susam