

Nezine Tatlısı

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

10 kişilik

Orta

~322 kcal

Açılış 2/10

Kayseri nezine tatlısı tahinli hamur ve cevizli dokusunu pekmezli şerbetle tamamlayan yerel bir tepsi tatlısıdır.

Malzemeler

Hamur için

- 400 gr Un
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 1 su bardağı Ceviz
- 120 gr Tereyağı

Şerbet için

- 1.5 su bardağı Su
- 1 su bardağı Şeker
- 0.5 su bardağı Üzüm pekmezi

Yapılışı

- Un, tahin, ceviz ve tereyağıyla hamuru hazırlayın. Tepsiye eşit kalınlıkta bastırın.
- Tatlıyı önceden 180°C 15 dakika ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.
- Su, şeker ve üzüm pekmezini 5 dakika kaynatın. Şerbet yapın.
- Sıcak tatlıya şerbeti gezdirin ve tamamen çekmesini bekleyin.
- Tatlıyı 1 saat dinlendirip kare keserek servis edin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti 111 tatlıya 1 çay kaşığı tuzla buluşturmak dokuyu daha dengeli kılar.

SERVIS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında servis edin, üstüne ceviz serpip kahveyle sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

Susam