

Kayseri Nevzin Tatlısı

Toplam 125 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk 8 kişilik Orta ~335 kcal Açılış 2/10

Nevzin, tahinli cevizli hamuru fıstıklı pekmezli şerbetle tatlandırılan aromalı Kayseri tatlısıdır.

Malzemeler

Hamur için

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

Şerbet için

- 1 su bardağı Toz şeker

Yapılışı

- Şeker ve suyu 10 dakika kaynatıp pekmezi ekleyin ve 11 t1n.
- Tereyağı tahin, un ve kabartma tozuyla yumuşak hamur yoğurun.
- Cevizi hamura katıp ağlanmış kalıba bastırın.
- Hamuru baklava dilimi şeklinde kesin.
- Tatlıyı 180°C fırında 30-35 dakika kızartın.
- 11 şerbeti fırında 1 katı 1 yağızdırın.
- Nevzini 30 dakika şerbetini çekene kadar dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti 11 t1 yağı t1 kömek hamurunun dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serpererek çay veya sade kahveyle sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

Susam

