

Kayseri Nevzine Tatlısı

Toplam 95 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

Hamur için

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

Şerbet için

- 2 su bardağı Şeker

Yapılışı

- Şeker ve suyu 8 dakika kaynatıp soğutun, pekmezi sonradan ekleyin.
- Tereyağı, sıvı 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 kaynamış şerbete sonradan eklemek yanık kat oluşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tahin ve ceviz gezdirip sade dondurmayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

Susam