

# Kayseri Nevzine

Toplam 120 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

10 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 2/10

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

## Malzemeler

### Hamur için

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

## Yapılış

- Şekerli şerbeti 8 dakika kaynatın. Pekmezi ocaktan sonra ekleyin.
- Tahin, tereyağ ve cevizi unla yoğurun, hamur sertleşmesin.
- Hamuru yağlı tepsiye bastırın. Çakladilim izleri açın.
- Nevzineyi 180°C fırında 30 dakika kızarana kadar pişirin.
- Sıcak tatlıya şerbet dökün, hamur hamur kalmasını.
- Tatlıyı 30 dakika dinlendirin ve dilimlerden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Şerbet 11 tatlısı kalırsa hamur dağılır. Şerbeti çeker.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ceviz ve kaymakla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

Susam