

# Kayseri Nevzine Tatlısı (Kup Uyarlama)

Toplam 52 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Kayseri Nevzinesi, 22 Kasım 2021'de Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret tescilli alan bayram klasiği. Klasik tarif tahinli mayasız hamuru tepsiye yayılır, ortasına ceviz koyup pekmezli şerbetle süslenir. Bu kup uyarlamasında bisküvi kırıntıları taban olarak kullanılır, ceviz ve tahin pekmez sosuyla katmanlandırılır.

## Malzemeler

### Taban için

- 1.5 su bardağı Bisküvi kırıntısı
- 20 gr Eritilmiş tereyağı

### İç için

- 0.5 su bardağı Ceviz

### Sos için

- 3 yemek kaşığı Tahin
- 3 yemek kaşığı Üzüm pekmezi

## Yapılışı

- Bisküvi kırıntılarını eritilmiş tereyağıyla harmanlayın. Kupun tabanını bastırın. İçer kup için 2 yemek kaşığı kırıntı yeterli.
- Ayrı kâsede tahini ve üzüm pekmezini çırpıcıyla süzsüz kremaya kadar karıştırın. Gerekirse 1 yemek kaşığı sıcağı ile akıcılığını artırın.
- Bisküvi tabanının üzerine cevizin yarısını serpin, sonra tahin pekmez sosunun üçte ikisini gezdirin.
- İkinci kat: kalan ceviz ve sosu paylaşın. Üzümü düzleyin.
- Kupları buzdolabından en az 30 dakika dinlendirin, tahin sosu oturup taban yumuşatsın. Soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sosu tatlının üzerine sıcakken gezdirmek bisküvi tabanının yumuşamasına sağlar. Pekmezi kaynatmadan sosa katın, aromasını korunur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Cam kupta servis edin, üstüne dövülmüş ceviz ve birkaç damla pekmez. Yanında sıcak Türk kahvesi nevzinin yoğunluğunu dengeler.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiř

Susam

Süt