



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEVZİNE (KAYSERİ)

Didem Alev

1 kg un
250 gr tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta
4 yemek kaşık tahin
1 su bardağı ceviz
1 çay bardağı karbonat
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım limon suyu
2 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su

Tereyağı eritilerek hamurun hazırlanacağı kaba alınır.

Üzerine sıvıyağ, tahin ve süt konarak karıştırılır.

Üzerine yumurta da eklenerek karışım hazırlanır.

Un, yavaş yavaş ve azar azar dökülür, içine karbonat ve limon suyu da eklenir.

Unu yedirdikten sonra ceviz de eklenir ve birbirine iyice yedirilir. Kulak memesinden biraz daha katı kıvama getirilir.

Fırın tepsisine elle bastıra bastıra yerleştirilir, fırına verilir.

200 derecelik sıcaklıkta altı ve üstü kızarana, kahverengi olana kadar pişirilir.

Şerbet için de 2 su bardağı şeker ve 1,5 su bardağı su kaynatılıp şurup haline getirilir.

Şerbet soğuduktan sonra sıcak olan Nevzine'nin üzerine dökülür ve yenir.

Not: Nevzine, Kayseri'nin yöresel olarak en meşhur tatlılarından biri. Kayseri'de bu tatlıyı özellikle erkek çocuk doğuran gelinler doğum yaptıktan sonra ziyarete gelenlere ikram için yaparlarmış.

