NEVZİNE

250 gram tereyağı
4 yemek kaşığı tahin
3 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
2 su bardağı ceviz içi (ince çekilmiş)
5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Süslemek için:
Toz Antep fıstığı
Dondurma
Şerbeti için:
4 su bardağı su
2,5 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı pekmez

Öncelikle şerbetini hazırlayıp soğumaya bırakın. Su ve şekeri bir tencerede şerbet kıvamına gelene kadar kaynatın. Şerbet kıvamını aldıktan sonra ocağın altını kapatın ve pekmezi ilave edin. Şerbeti soğumaya bırakın.
Şimdi nevzine tatlısının hamurunu yapmaya başlayın. Bir kabın içerisine unu ve kabartma tozunu koyun.
Ortasına bir çukur açıp, içerisine yumurta, yoğurt ve tahini ilave edip güzelce yoğurun. Tereyağını bir kapta eritin ve hazırladığınız hamura, tereyağı biraz ılıklaştıktan sonra yavaş yavaş ekleyerek yoğurun.
İnce çekilmiş cevizleri de ilave ederek yoğurmaya devam edin. Ele yapışmayan bir hamur elde etmeniz gerekiyor.
Borcama veya tepsiye hamuru güzelce bastırıp düzleştirerek yayın. Hamurun üstünü düzleştirdikten sonra çatalla hafifçe delikler açarak desen verin.
Ardından dilimleyin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında, üstü kızarana kadar pişirin.
Tatlı fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbeti tatlının üstüne dökün.
Tatlı şerbetini çektikten sonra bir süre dinlendirin. Dinlendikten sonr Antep fıstığıyla ya da dondurma ile süsleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:156532 • adı:Nevzine • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:02.05.2024 - 15:29