

Cevizli Nevzine Tatlısı

Malzemeler

500 gr tereyagi

2 corba kasigi tahin

1 kahve fincani su

4 su bardagi un

1 su bardagi ceviz

2 su bardagi fistic ici

Serbet icin:

2 su bardagi seker

2 su bardagi su

Yarım cay bardagi pekmez

Uzeri icin

Antep fistigi (istege bagli)

Yapilisi

Un derin bir kaba alinir. Tereyagi eritilip icine tahin eklenip karistirilir. Ilininca una eklenip 1 kahve fincani su ve ceviz ici eklenir. Karistirilip sert bir hamur elde edene kadar yogurulur. Son olarak un ilave edilir ve iyice yogurulur. Kare cam kaba bastirilarak yayilir. Baklava seklinde kesilip onceden isitilmis 180 derece firinda hafifce rengi degisene kadar pisirilir. Uzerine fistic ici dokulup tekrar firinlanir ve 10 dakika daha pisirilir. Serbet icin su, seker ve pekmez kaynatilip ilitilir. Firindan cikartilan tatli 5 dakika dinlendirilip uzerine ilik serbet dokulur.