

Nevzine Tatlisi

Malzemeler

200 gram tereyagi

Ceyrek su b. sivi yagi

1 yumurta

2 corba k. yogurt

1 cay b. tahin

Yarim cay b. toz seker

1 paket kabartma tozu

1 su bardagi ezilmis ceviz ici

4 su b. un

Serbeti :

2 su b. toz seker

2,5 su b. su

Yarim cay b. pekmez

6 damla limon suyu

Yapilisi

Oncelikle serbetten baslayalim. Serbet malzemelerini tencereye koyun ve serbeti hazirlayin. Biraz kaynadiktan sonra bir kasik ile bas parmaginizin tirnagina bir damla damlating. Serbetin kucuk bir damla seklinde duruyor olmasi gerekiyor.

Hamuru icin tereyagini eritin ve diger tum hamur malzemeler ile yogurun. Yaglanmis bir genis borcama hamuru yayin ve uzerini duzleyin. Ardindan baklava dilimleri olacak sekilde bicakla kesin. 180 derece firinda yaklasik 40 dk. kadar uzeri hafif kizarana kadar pisirin.

Pisen hamurun ilk sicakligi cikana kadar bekleyin. soguk serbeti bir kepce ile hamurun uzerine esit bir sekilde yayin. Hamur serbeti iyice cekene kadar bekleyin. Uzerine toz fistic serpip servis edin.