



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEVZİNE (KAYSERİ)

1 paket (250 gr) margarin
1.5 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
3 çorba kaşığı tahin
3 çorba kaşığı yoğurt
5 su bardağı (625 gr) un
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
Yarım limonun suyu

1. Margarini eritip hamur kabına alın. Ceviz, tahin ve yoğurdu ilave edip karıştırın. Un ve kabartma tozunu ekleyip sert kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Yuvarlak bir kalıbı yağlayıp hamuru elinizle bastırarak yayın. Baklava dilimi şeklinde kesin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.
2. Tozşekerle suyu kaynatıp şerbeti hazırlayın. Limon suyunu ekleyip ocaktan alın. Tatlıyı fırından çıkarıp üzerine ılık şerbeti gezdirerek dökün. Şerbetini çekinceye kadar bekletin. Dilimleyip soğuk olarak servis yapın.