



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEVZİNE (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

1 ay bardağı su
1 ay bardağı pekmez
2 yemek kaşığı şeker
1 su bardağı yoğurt
2 ay bardağı margarin
1 su bardağı ceviz
4 yemek kaşığı tahin
3,5 su bardağı un

Su ve şeker tencerede kaynatılır. Pekmezi ilave edilerek bir taşım daha kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Yağ eritilip, ılıtılır. Ceviz iri iri kıyılır. İlimiş olan sıvı yağ, yoğurt, ve tahin una ilave edilip, karıştırılır. En son olarak ceviz eklenir. Orta boy tepsiye yayılır. Üzerine elle veya kaşıkla bastırılarak düzeltilir. Kenarlar 5x5 cm. olarak dilimlenir ve her dilimin ortasına yarım ceviz içi yerleştirilir. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında pembeleşinceye kadar yaklaşık 20-25 dk. pişirilir. Sıcakken pekmezli şerbet üzerine dökülür. Soğuktan sonra üzeri cevizle süslenerek de servisi yapılır.

