



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEVZİNE (KAYSERİ)

1 paket tereyağı (250 gr.)
1 çay bardağı tahin
1 çay bardağı yoğurt
1 su bardağı ceviz
Yarım çay bardağı su
1 çay kaşığı kabartma tozu
4 , 5-5 su bardağı un
Şurup İçin;
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Önce şurup hazırlanır, soğumaya bırakılır. Erimiş, ılımış tereyağı, tahin, yoğurt, ceviz, un ve kabartma tozu iyice karıştırarak sert bir hamur yapılır, hamur bol yağlanmış fırın kabına bastırarak yerleştirilir, baklava dilimler gibi kesilir. Önceden 200 derece ısıtılmış fırında pembe renkte pişirilir. Fırından çıkan sıcak tatlıya soğuk şurup gezdirilir.

[ML® Fırınağı için tıklayın](#)