



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

NEVZİNE

1 paket margarin
2-3 orba kaşığı tahin
Yarım ay bardağı sıvı yağ
1 yumurta
3 orba kaşığı yoğurt
2 ay bardağı dövülmüş ceviz
1 paket kabartma tozu
1/2 kg un
Şerbeti için:
3 bardak şeker
3,5 bardak su
1/4 limon suyu

Un ve kabartma tozunu bir kaba alın. İçine oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin, tahin, sıvı yağ, yumurta, yoğurt ve cevizi ekleyin. Yumuşak bir hamur haline gelene dek yoğurun. Büyükçe bir fırın tepsisini yağlayın. Hamuru elinizle bastırarak tepsiye yayın. Üzerini çatalla ezerek şekil verin. Kare kare kesin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırına sürün. Hamurun üzeri pembeleşene dek pişirin. Fırından alıp, soğumaya bırakın. Tatlı soğuduktan sonra şerbeti için su ve şekeri kaynatın. İnmeden içine çeyrek limon suyunu sıkın. Tatlı soğukken üzerine sıcak şerbeti dökün. Tatlı, şerbeti emdiğiinde servis yapın.