



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEVZİNE (KAYSERİ)

Eyüp Sevinç

2 su bardağı un
4 yemek kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
½ çay bardağı tahin
½ çay bardağı sıvıyağ
1,5 yemek kaşığı yoğurt
½ su bardağı iri dövülmüş ceviz
½ paket kabartma tozu
Tuz
Şerbet için;
1 su bardağı şeker
2 su bardağı su
½ su bardağı pekmez
Birkaç damla limon suyu
Servis için;
Kaymak

Çukur bir kaba unu eleyin. Oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağı, yumurta ve kabartma tozunu ilave edin. sıvıyağ, tahin, yoğurt ve iri dövülmüş cevizi de ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru yağlanmış bir tepsiye bastırarak yayın. Üzerini çatalla ezerek şekil verin. Kare şeklinde dilimleyerek önceden 180 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Şeker ve suyu kaynatıp ateşten alın. İçerisine limon suyu ve pekmez ekleyip karıştırın. Tatlı soğuduktan sonra şerbeti sıcak olarak tatlının üzerine dökün. Kaymak eşliğinde ılık ya da soğuk servis yapın.

