



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NEMSE BAKLAVASI

Malzeme :

300 gr. un,  
250 gr. tereyağı,  
1 büyük paket margarin,  
tuz,  
400 gr. şeker,  
250 gr. ceviz içi,  
2 yumurta,  
1 limon.

Yapılışı:

- 1- Malzemeden yaprak hamuru hazırlayınız.
- 2- Cevizi ayıklayıp makinadan çekiniz veya havanda iyice dövünüz.
- 3- İçerisine bir tek avuç toz şeker, 2 yumurta akı koyup karıştırınız.
- 4- Yaprak hamurunu 3-4 mm. incelikte daire şeklinde açınız.
- 5- Dairenin ucuna boydan boya ceviz içi koyup hamurun kenarını üstüne kapatıp bir defa sarınız.
- 6- Sonra sarılan kısmı boydan boya kesiniz.
- 7- Tekrar enine 2 parmak genişliğinde vev vev paralel kenar şeklinde kesip tepsiye aralıklı diziniz.
- 8- Isınmış fırında altını üstünü pembe renkte pişiriniz.
- 9- 400 gr. şekerden şerbeti hazırlayınız.
- 10- Tepsiyi fırından çıkardıktan sonra üzerlerine soğuk şurubu döküp şurubu çektiirdikten sonra tatlıları servis tabağına dizip servis yapınız.

NOT: Arzu ederseniz tatlıların üzerine «portakal kabuğu» garnitürü koyunuz.