



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEMSE TATLISI

2 su bardağı un
Bir küçük paket tereyağı (125 gr.)
1 çay kaşığı limon suyu
1/2 çay kaşığı tuz
İçerik için:
1 su bardağı ceviz içi
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
1 yumurta akı
2 çorba kaşığı şeker
Şurubu için:
2,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Yaprak hamurunu hazırlayınız. Çekilmiş ceviz tozu şeker, limon kabuğu rendesi ve yumurta akı katıp karıştırınız. Hamuru 3-4 mm. kalınlığında kare veya dikdörtgen açınız. 5 cm.lik karelere kesin. Ortalarına hazırlanan içten bir miktar koyup üçgen kapatmış. Tepsie dizip orta hararetle fırında pişiriniz. Şekere 2 su bardağı su ilâve edip orta kıvamda şurup hazırlayınız. Soğutulmuş pişmiş hamurların üzerine şurubu sıcak olarak dökünüz.