



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ NEVZİNE TATLISI

- 1 adet yumurta
- 2 kaşık yoğurt
- 1 kaşık tahin
- 1 paket margarin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 kase ceviz
- 1 paket kabartma tozu
- 4 bardak şeker
- 4 bardak su
- 1 çay bardağı pekmez
- 500 gr aldığı kadar un

1 paket sana eritilir tepsiye dökülen unun üzerine erimiş yağ dökülür unun ortası açılarak 1 yumurta kırılır 1 pakette kabartma tozu una serpilir Unun üzerine 2 yemek kaşığı yoğurt ve 1 büyük kaşık tahin eklenir unlu karışımı yoğurmadan topak olacak şekilde harmanlanır tepsiye iyice yerleştirilen hamur bıçakla kesilerek dilimlenir Ve fırında pişirilir. 4 bardak suya 4 bardak şeker eklenerek karıştırılır 1 çay bardağı da pekmez ve birkaç damla limon eklenerek şerbet kaynatılır. Soğuyan şerbet fırından çıkan tatlının üzerine dökülür. Nevzine tatlısı sunuma hazırdır.

