



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NEVZİNE

Yarım paket margarin  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı su  
1 yumurta  
3 kaşık tahin  
1 su bardağı dövülmüş ceviz  
Kabartma tozu  
Alabildiği kadar un  
Şerbeti için:  
3 su bardağı su  
3 su bardağı şeker  
5 yemek kaşığı pekmez

Sıvı malzemeler olan, yağ, su, yumurta, tahin bir karıştırma kabına alınarak karıştırılır. Üzerine un kabartma tozu eklenerek kıvamlı bir hamur hazırlanır. Hamur yağlanmış bir fırın tepsisine konarak elle eşit kalınlıkta üzerine bastırarak yayılır. Küçük karelere kesilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirilir. Şerbeti için; su ve şeker ocağa alınarak 8-9 dakika kaynatılır, daha sonra pekmez eklenerek ateşten alınır. Pişirilen hamur soğutulur, şerbette soğutulur ve hamurun üzerine dökülür. Cevizle süslenerek servis yapılır.

