



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEVZİNE (KAYSERİ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kilo un (200 gr lık bardakla 5 bardak)
250 margarin (tereyağı kullandım)
Yarım su bardağı tahin
Yarım su bardağı su
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 tane yumurta
Bir çimcik tuz
Arasına istediğiniz kadar ceviz

Önce şerbetin malzemesini koyup kaynattım soğumaya bıraktım. Tereyağını erittim, bütün malzemeleri un hariç yoğurma kabına alarak karıştırdım.

Unu yavaş yavaş ekleyerek hamurumu hazırladım, hamurumuz turta hamuru kıvamın da elde ufalanan sert bir hamur oluyor.

Hamurumu ikiye böldüm yuvarlak borcam tepsiyi yağladım, hamurun yarısını tepsiye serdim.

Cevizi iri olarak dövdüm hamurumun ortasına eşit şekilde yaydım.

Kalan diğer hamurumu cevizin üzerine serdim, çatalla şekil verip baklava dilimi gibi kestim.

Önceden ısıttığım 180° C fırında altı üstü kızarana kadar pişirdim.

Fırından çıkarıp ilk harı geçince soğuyan şerbetimin yarısını sıcak hamurun üzerine döktüm.

Şerbetini çekince servis yaptım.

