



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEVZİNE

<https://www.elele.com.tr>

Yarım ay bardağı ayçiçek yağı
2.5 su bardağı un
1 yumurta
Yarım ay bardağı tahin
1.5 yemek kaşığı yoğurt
Yarım su bardağı iri dövölmüş ceviz
Yarım paket kabartma tozu
Bir tutam tuz
Şerbet için:
1 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
Yarım su bardağı pekmez
Birkaç damla limon suyu
Üzeri için:
Ceviz içi

Çukur bir kaba unu eleyin. Yumurta ve kabartma tozunu ilave edip harmanlayın. Ayçiçek yağı, tahin, yoğurt ve iri dövölmüş cevizi ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru yağlanmış tepsiye bastırarak yayın. Üzerini çatalla ezerek şekil verin. Baklava şeklinde dilimleyerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Şerbet için, şeker ve suyu kaynatıp ocaktan alın. Limon suyu ve pekmezi ekleyip karıştırın. Tatlı soğuduktan sonra şerbeti sıcak olarak tatlının üzerine dökün. Ceviz içi ile süsleyip ılık ya da soğuk servis yapın.

