



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEVZİNE (KAYSERİ)

Anadolujet Magazin

1 paket tereyağı (oda sıcaklığında)
1 çay bardağı tahin
1,5 su bardağı irice dövülmüş ceviz
1 çay bardağı yoğurt
1 su bardağı ceviz
Yarım çay bardağı su
1 çay kaşığı karbonat
Şerbeti için:
750 gr toz şeker
3 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Tüm malzemeleri bir karıştırma kabında yoğurun. Sert bir hamur elde edeceksiniz. Bu hamuru yağlanmış fırın tepsisine bastırarak yayın ve baklava dilimi şeklinde kesin. 200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Pişmesi yaklaşık yarım saat sürecektir. Bu arada şerbeti hazırlayın: Geniş bir tencerede su ve şeker kaynatın, içine yarım limonun suyunu sıkın. Şerbet bir kenarda soğusun. Soğuyan şerbeti fırından çıkan nevizinin üzerinde gezdirin.

Not: Bu tatlı geçmişte mahalle fırınlarında, odun ateşinde yapılır, şerbeti eve getirilince dökülürdü.

