



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

NEVZİNE (KAYSERİ)

Samsun İl Tarım Müdürlüğü

5 su bardağı un
250 gr tereyağı (eritilmiş, soğutulmuş)
1,5 su bardağı ceviz (iri dövülmüş)
3 çorba kaşığı tahin
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat tozu
1 su bardağı pekmez

Fırını 1800C ısıtın. Orta boy bir tepsiyi yağlayın. Pekmez dışındaki malzemeleri yoğurma kabına alın. Hiç mıcıklamadan, avuç ayasıyla okşar gibi karıştırarak yoğurun. Hamur birleşmeyecek, parça parça bir kıvamda kalacak. Sert kıvamda olacak. Orta boy bir tepsiyi yağlayın. Hamuru içine alıp gene avuç içiyle bastırarak tepsiye eşit kalınlıkta yayın. 1[?]2 santim kalınlıkta olmalı. Tepside bastırduğunuz sırada hamur sıkılaşacak. Sıcak fırının orta rafında üzeri pembeleşene kadar, yaklaşık yarım saat fırınlayın. Bıçakla kare kare kesin. 5 dakika oda sıcaklığında bekletin. Sıcakken üzerine oda sıcaklığındaki pekmezi gezdirin. 1[?]2 saat dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz. Arzu ederseniz pekmez yerine şeker şerbeti de kullanabilirsiniz. 2 su bardağı toz şeker, 3 su bardağı su ve 1 çorba kaşığı limon suyu ile şerbet hazırlayabilirsiniz.

