



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEVZİNE (KAYSERİ)

Şerbeti için:

2,5 su bardağı şeker

2 su bardağı su

Yarım su bardağı üzüm pekmezi

Birkaç damla limon suyu

Hamuru için:

125 gram oda sıcaklığında tereyağı

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı tahin

1 yemek kaşığı sirke

1 su bardağı ceviz içi

1 paket kabartma tozu

3 su bardağı un

Tatlının şerbeti için su, şeker ve limonu bir tencerede karıştırın ve kaynatın.

Daha sonra ocağın altını kapatın ve pekmezi ilave edip soğumaya bırakın.

Nevzine tatlısının hamurunu yapmaya başlayın.

Tereyağını, sütünü, sıvı yağın, tahinini, sirkesini, ceviz içini ve kabartma tozunu bir yoğurma kabına alıp karıştırın.

Üzerine 3 su bardağı unu yavaş yavaş ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edeceksiniz.

Hamuru yağlanmış fırın kabına alın ve üzerine çatala çizikler atın.

Hamurunuzu önceden 180 derecelik ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişirin.

Nevzine tatlısını dilimleyin. Soğumuş şerbeti nevzine tatlısının üzerinde gezdirin.

Tatlı şerbetini çekince servis tabağına alın.

Dilerseniz üzerini tahin ve cevizle süsleyerek hemen servis edebilirsiniz.

