



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEVZİNE (KAYSERİ)

125 gram tereyağı
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı tahin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı sirke
1 su bardağı ceviz (ince kıyılmış)
3,5 su bardağı un
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1 çay bardağı pekmez
3-4 damla limon suyu

Şerbeti yapmak için pekmez dışındaki malzemeleri bir tencereye alıp kaynamaya bırakın. Şerbet kaynayıp ocaktan alındıktan sonra sıcak iken pekmezi ekleyip soğumaya bırakın. Bir yoğurma kabına malzemelerin tümünü koyup ele yapışmayacak bir hamur olana kadar yoğurun ve hamuru elinizle bastırarak tepsiye yayın ve bir çatal yardımıyla çizgiler atın. Tatlınızın hamurunu önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirin. Sıcak tatlınıza soğuk şerbeti dökün. Üzerini dilediğiniz şekilde süsleyip servis edebilirsiniz.

