



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## NEVZİNE (KAYSERİ)

450 gram (3.5 su bardağı) un  
125 gram tereyağı  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
1 çay bardağı tahin  
Yarım çay bardağı süt  
1 su bardağı ceviz içi  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
Şerbeti için:  
1.5 su bardağı pekmez  
Yarım su bardağı su

Tüm hamur malzemesini iyice yoğurup sert bir kurabiye hamuru haline getirin. Cam veya metal bir fırın tepsisini hafifçe yağlayıp, hamuru 2 parmak kalınlıkta olacak şekilde tepsiye yayın ve üzerini düzeltin. Daha sonra dilimlere ayırın. Üzerine çatal ile çizikler atıp ceviz dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafifçe kızarana kadar pişirin. Pekmez ve suyu karıştırıp şerbeti hazırlayın. Fırından çıkan tatlının üzerine karıştırdığınız pekmez şerbetini dökün. Tatlı şerbeti çekince servis yapın.