



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEVZİNE (KAYSERİ)

1 paket margarin
5 su bardağı un
1,5 su bardağı ceviz
3 çorba kaşığı tahin
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı su
1 çay kaşığı karbonat
Şerbeti:
750 gr. toz şeker
3 su bardağı su

Fırın tepsisinde yağı eritin. Un, ceviz, tahin, yoğurt, su ve karbonatı ilave edip sert bir hamur yoğurun. Hamuru tepsiye yayıp baklava dilimleri şeklinde kesin. 250 derece fırında üzeri iyice kızarıncaya kadar yaklaşık yarım saat pişirin.

Tozşeker ve suyu geniş bir tencerede yarım saat kaynatın. Limon suyunu ilave edip soğumaya bırakın. Fırından çıkardığınız nevzinenin üzerine şerbeti dökün.

