



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEVZİNE (KAYSERİ)

Hamuru için:

1 su bardağı zeytinyağı

100 gr. oda sıcaklığında tereyağı

1 su bardağı su

2 yemek kaşığı tahin

Yarım çay kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

Bol miktarda ceviz

Aldığı kadar un

Şerbeti için:

2 su bardağı şeker

2 su bardağı su

4-5 damla limon suyu

Yarım su bardağı pekmez

Şerbeti kaynatıyoruz, ocaktan alınca pekmezi ilave ediyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Hamur malzemesini sert bir hamur olacak şekilde yoğurup fırın tepsisine elimizle bastırıyoruz ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. Hamur fırından çıktıktan 5 dakika sonra üzerine soğumuş şerbeti döküyoruz.

