



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEVZİNE (KAYSERİ)

Hamuru için:

125 gram tereyağı

4 yemek kaşığı tahin

3 yemek kaşığı yoğurt

1 tatlı kaşığı sirke

1 çay bardağı sirke

3,5-4 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi

Şerbeti için:

2,5 su bardağı su

1,5 su bardağı şeker

2 damla limon suyu

1 çay bardağı pekmez

Üzeri için:

Antepfıstığı

Dondurma

İlk olarak tatlınızın şerbeti için suyu ve şekerini karıştırıp kaynatın.

Şerbetiniz kaynayınca limon suyunu da ilave edin.

Birkaç dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alın.

Hamuru için yoğurt, tereyağı, zeytinyağı, tahin, sirke ve kabartma tozunu geniş bir kaba alıp mikserle karıştırın.

Ardından un ve çekilmiş cevizi ilave edip hafif sert kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurunuz hazır olunca tepsiye eşit şekilde yayın.

Daha sonra önceden 200 derecede ısıtılmış fırında hafif kızarana kadar pişirin.

Şerbet soğuyunca pekmezi de ekleyip karıştırın.

Soğuk olan şerbeti sıcak hamurun üzerine döküp birkaç saat dinlendirin.

Dilerseniz üzerine file Antep fıstığı ve dondurma ekleyerek servis edebilirsiniz.

