



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

NEVZİNE

1 paket margarin
2-3 çorba kaşığı tahin
yarım çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
2 çay bardağı dövülmüş ceviz
1 paket kabartma tozu
500 gr. un
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3.5 su bardağı su
çeyrek limon

Bir kabin içine unu ve kabartma tozunu koyun, içine kalan malzemeleri koyarak , yumuşak bir hamur yapın. Elde ettiğiniz hamuru hafifçe bastırarak yağlanmış bir tepsinin içine yayın. Hamuru kare kare kesip, üzerini çatalla ezerek şekil verin. Önceden ısıtılmış fırına sürün. 40 dakika kadar veya hamurun üzeri pembeleşene dek pişirin. Fırından alıp, soğumaya bırakın. Bu arada şerbeti için su, şeker ve limonu kaynatın. Tatlı soğuduktan sonra üzerine sıcak sıcak dökün.