



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEVZİNE

1 ay bardađı tahin
1 paket tereyađı
1 adet yumurta
1 su bardađı ceviz
1 paket kabartma tozu
2 su bardađı un
Şurup İçin;
2,5 su bardađı toz Őeker
2,5 su bardađı su
1 orba kaŐıđı limon suyu

Yođurma kabına hamur malzemesi konur, iyice yoğurulur, yağlanmış fırın tepsisine hamur yayılır, üzerine bastırılır, baklava Őeklinde kesilir, çatalla Őekiller verilir, önceden ısıtılmış 185 derece fırına verilir, soğurken, Őerbet hazırlanır, soğuk tatlıya sıcak Őerbet gezdirilir.