



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## NEVZİNE

1 paket margarin  
1,5 sı bardağı çekilmiş ceviz  
3 çorba kaşığı tahin  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 çorba kaşığı su  
1 çay kaşığı karbonat  
Şerbet için:  
3 su bardağı toz şeker  
3 su bardağı su  
2 çorba kaşığı limon suyu

Un, eritilmiş ılık margarin, ceviz, tahin, yoğurt, su ve karbonatı bir kasede karıştırıp sert bir hamur yoğurun. Üzerini nemli bezle örtüp 15 dakika dinlendirin. Hamuru yağlanmış tepsiye yayıp baklava dilimleri şeklinde kesin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzeri nar gibi kızarıncaya kadar yaklaşık yarım saat pişirin. Tozşeker ve suyu geniş bir tencerede yarım saat kaynatın. Limon suyunu ilave edip soğumaya bırakın. Fırından çıkardığınız nevzine üzerinde soğuk şerbeti döküp servis yapın.

---