



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEVZİNE

1/2 ay bardağı kanola yağı
2 orba kaşığı tahin
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
2 orba kaşığı yoğurt
2 ay bardağı dövülmüş ceviz
1 paket kabartma tozu
500 gr. un
Şerbeti İçin
3 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
1 limon

Bir kaba unu ve kabartma tozunu koyun, içine hamur için hazırladığınız diğer malzemeleri ekleyerek, yumuşak bir hamur yapın. Hamuru hafifçe bastırarak yağlanmış bir tepsinin içine yayın. Hamuru kare kare kesip, üzerini çatalla ezerek şekil verin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırına sürün. 40 dakika kadar veya hamurun üzeri pembeleşene kadar pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.
Bu arada şerbeti için su ve şeker kaynatın. Şerbeti indirmeye yakın limon suyunu içine ekleyin. Tatlı soğuduktan sonra şerbeti üzerine sıcak olarak dökün.