



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEVZİNE

125 Gr Sana Hamurışı
5 Su Bardağı un
2,5 Su Bardağı su
1 Su Bardağı dövülmüş ceviziçi
1 Çay Bardağı tahin
1 Yemek Kaşığı limon
2 Yemek Kaşığı yoğurt
1 Çay Bardağı sıvıyağ
2,5 Su Bardağı şeker
1 Adet yumurta
1 Paket kabartmatozu

önce şeker su ve limon 20 dk kadar kaynatılıp şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Yumuşamış sanaklasik margarin, sıvıyağ, yoğurt, yumurta, tahin, kabartmatozu, dövülmüşceviz iyice karıştırılır sonra içine 5 subardağı un konulup yoğrulur yağlanmış tepsiye üzeri iyice düzeltilerek yayılır iztedğiniz şekilde dilimlenir. önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirilir, tatlı soğumadan hemen sıcaklığına soğuyan şerbet dökülür. Soğuduktan sonra servis yapınız.