



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEVZİNE TATLISI

250 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı pekmez
3 Çorba Kaşığı yoğurt
3 Çorba Kaşığı tahin
1,5 Su Bardağı Ceviz (iri dövülmüş)
1 Çay Kaşığı karbonat tozu
5 Su Bardağı un

Nevzine tatlısı hazırlamak için öncelikle fırını 180 (turbo 160) dereceye ısıtın. Orta boy büyüklükte bir tepsiyi yağlayın. Pekmez dışındaki malzemeleri yoğurma kabının içine alın. Hiç mıcıklandırmadan, avuç ayasıyla okşar şekilde karıştırarak yoğurun. Hamur birleşmeyecek, parça parça bir kıvamda kalacak, sert kıvamda olacak. Yine orta boy bir tepsiyi yağlayın ve hamuru içine alıp avuç içiyle bastırarak tepsiye eşit kalınlıkta yayın. 1-2 santim kalınlığında olmalı. Tepside bastırduğunuz sırada hamur sıkılaşacak. Sıcak fırının orta rafında üzeri pembeleşene kadar, yaklaşık yarım saat kadar fırınlayın. Bıçakla kare kare kesin ve 5 dakika oda sıcaklığında bekletin. Sıcakken üzerine oda sıcaklığındaki pekmezi gezdiriniz. 1-2 saat dinlendirdikten sonra artık nevzine tatlısı servis yapılabilir.

Not: Arzu ederseniz pekmez yerine şeker şerbeti de kullanmanız mümkündür. 2 su bardağı toz şeker, 3 su bardağı su ve 1 çorba kaşığı limon suyu ile şeker şerbetini hazırlayabilirsiniz.