



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEVZİNE

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 paket margarin
1,5 su bardağı çekilmiş ceviz
2 çorba kaşığı tahin
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karbonat
1 çorba kaşığı sirke
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limon suyu

İlk olarak bir tencerede şeker ile su 10-15 dk. kaynatılır. Limon suyu ilave edilip bir iki taşım daha kaynadıktan sonra ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.

Eritilmiş ılık margarin, ceviz, yoğurt, tahin, su, karbonat, sirke ve un karışımı ile kulak memesinden biraz daha sert bir hamur yapılır. Üzerine nemli bez örtülüp, 15 dk. dinlendirilir. Yağlanmış fırın tepsisine el ile bastırılarak yayılır. Baklava dilimi şeklinde kesilip 200 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkarılınca üzerine soğuk şerbet dökülür.

