



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ NEVBAHAR

1 adet yumurta
1 paket margarin
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı ceviz
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
Şerbet için:
2 su bardağı üzüm pekmezi

Margarin eritilir, ılıtılır. Un, yoğurt, yumurta kabartma tozu, ceviz ve tuzla yapışkan bir hamur yapılır. Yağlanmış fırın kabına bastırarak yerleştirilir. Kare kesilir ve 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Üzerine fırından çıkar çıkmaz pekmez gezdirilir.