



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ CEVİZLİ NEVZİNE

4 ADET KABARTMA TOZU
2,5 SU BARDAĞI SIVI YAĞ
4 ÇORBA KAŞIĞI TAHİN
4 ŞU BARDAĞI UN
2 SU BARDAĞI YOĞURT
4 ÇORBA KAŞIĞI LİMON SUYU
4 SU BARDAĞI SU
4 SU BARDAĞI TOZ ŞEKER
3 SU BARDAĞI CEVİZ

SU VE ŞEKERİ 10 DAK. KAYNATIN ALTINI KAPATTIKTAN SONRA LİMON SUYUNU İLAVE EDİN İLIMAYA BIRAKIN. KABARTMA TOZU, SIVI YAĞ, TAHİN, UN VE YOĞURDU BİRLEŞTİREREK HAMURU KULAK MEMESİ KIVAMINDA YOĞURUN. HAMURU İKİYE BÖLÜN. YAĞLANMIŞ FIRIN TEPSİSİNE HAMURUN YARISINI ELLERİNİZDE BASTIRARAK YAYIN. AYARLADIĞINIZ CEVİZİN YARISI SERPİN. KALAN HAMURU DİĞER HAMUR GİBİ YAPARAK ÜZERİNİ KAPATIN. ÖNCEDEN ISINMIŞ 175 DERECE FIRINDA ALTIN RENGİ ALINCAYA KADAR FIRINLAYIN. PİŞİNCE ÜZERİNE ILIK ŞERBETİ DÖKÜN. KARE KARE DİLİMLEYİP ÜZERİNE KALAN CEVİZLERİ SERPİN.