

Nevize Tatlısı

Malzemeler

2 adet yumurta
2 kasik yogurt
1 buyuk kasik tahin
1 paket margarin
1 cay bardagi sivi yag
1 kase ceviz
1 paket kabartma tozu
Aldigi kadar un
Serbeti icin:
5.5 bardak seker
5 bardak su
1 cay bardagi pekmez

Yapilisi

1 paket margarin eritilir. Tepsiye dokulen unun uzerine erimis yag dokulur. Unun ortasi acilarak 1 yumurta kirilir. 1 pakette kabartma tozu una serpilir. Unun uzerine 2 yemek kasigi yogurt ve 1 buyuk kasik tahin eklenir. Unlu karisimi yogurmadan topak olacak sekilde harmanlanir. Tepsinin uzerine iyice yerlestirilen hamur bicakla kesilerek dilimlenir. Ve firinda pisirilir. 5 bardak suya 5.5 bardak seker eklenerek karistirilir. 1 cay bardagi da pekmez ve birkac damla limon eklenerek serbet kaynatilir. Soguyan serbet firindan cikan tatlinin uzerine dokulur.