



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANASON GEVREĞİ (ADANA)

Fevziye Sürmeli

4 adet yumurta
4 su bardağı un
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı kıyılmış ceviz
2 çay kaşığı anason
1 yemek kaşığı sirke
Yarım paket kabartma tozu

Çukur bir kapta yumurtaları, şekeri, sıvı yağı, cevizi ve anasonu karıştırın. Unu yavaş yavaş ekleyerek sirke ve kabartma tozunu ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru yağlanmış fırın tepsisine yayın. 170 derece fırında pembeleşinceye kadar kızartın. Tepsiyi fırından alın. 2 cm kalınlığında dilimler kesin. Tepsiyi dilimleri tekrar sıralayın. 15 dakika daha fırınlayın. Fırından alıp soğumaya bırakın.

