



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANASONLU VE ÇEREZLİ SELANİK KURABİYESİ

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı tozşeker
- Yarım su bardağı eritilmiş margarin
- 1 çay kaşığı anason
- 4 su bardağı un
- 1 çay kaşığı üzüm sirkesi
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz
- 1 çay bardağı dövülmüş fındık
- 1 çay bardağı kuru üzüm

Yumurta, tozşeker, eritilmiş yağ ve anasonu iyice çirpin. Yavaş yavaş un ekleyin. Sirke, kabartma tozu, ceviz, kuru üzüm ve fındık ilave edip, yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene dek yoğurun. Yağlanmış, yuvarlak fırın tepsisine alıp yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp, ikişer cm aralıklı olacak şekilde kare kesin. Tepsiyi, önceden ısıtılmış 180 derece fırına yeniden yerleştirin. 15 dakika pişirip soğumaya bırakın. Ilık veya soğuk servis yapın.

