



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SELANİK GEVREĞİ

- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay bardağı ceviz
- 1 çay bardağı fındık
- 1 çay bardağı yer fıstığı
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 çay bardağı kuru incir
- 1 çay bardağı kuru kayısı

Kuru üzümler ıslatılarak şişmesi sağlanır. İncir ve kayısılar küçük küpler halinde kuru üzümlerin büyüklüğünde dilimlenir.

Ceviz, fındık ve yer fıstıkları da kuru üzüm boyutlarında doğranır.

Geniş bir kaba un ve üzerine kabartma tozu konarak iyice karıştırılır. Unun üzerine ceviz, fındık, yer fıstığı, kuru üzüm, kuru incir ve kuru kayısı konarak unla birlikte iyice karıştırılır.

Ayrı bir kaptaki yumurtalar kırılarak üzerine toz şeker eklenir, mikserle şeker tamamen beyazlaşınca kadar çok iyi karıştırılır. Üzerine sıvı yağ ve limon suyu eklenerek iyice karıştırılır.

Erileyen yumurtalı karışımın üzerine yarım limonun suyu sıkılarak unlu karışımın üzerine dökülür ve malzemeler bütünleşinceye kadar iyice karıştırılır.

Fazla derin olmayan bir tepsiye yağlı kağıt serilerek üzerine hazırlanan karışım dökülür, yayılır ve üzeri düzeltilir.

Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, ilk 20 dakika kapağı hiç açılmaz. Bir kürdan batırılarak pişip pişmediği kontrol edilir.

Fırından alınan kek bir süre soğutulur, kağıdından ayrılır, önce boyuna ikiye kesilir, sonra dilim dilim kesilir. Kek dilimleri tekrar tepsiye dizilerek fırına verilir, yakmadan iyice kurutulur.

