



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANASONLU GEVREK

- 120 gr. tereyađı
- 1.5 su bardađı kahverengi řeker
- 2 adet yumurta
- 2 su bardađı un
- 1 paket kabartma tozu
- 200 gr. ceviz
- 120 gr. kuru viřne
- 1 orba kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 orba kaşığı anason

Tereyağını ve şekeri beyazlaşana ve köpük olana kadar mikserde çırpın. Yumurtaları ekleyip ırpımaya devam edin. Unu ve kabartma tozunu karıştırın. İçine ceviz, vişne, rendelenmiş limon kabuğu ve anasonu ekleyip harmanlayın, yağlı karışıma ekleyip karıştırın. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dkn. 160 derecedeki fırında yarım saat pişirin. Fırından alıp 15 dakika kadar soğutun. Dilim dilim kesip tekrar tepsiye koyun, 10 dakika daha pişirin.

