



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYÇEKİRDEKLİ GEVREK

- 4 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Adet kabartma tozu
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı ay çekirdeği
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 200 gr anason
- 5 Çorba Kaşığı sıvı yağ

Bir kabin içine yağları ve bir bardak un koyup yoğurun, anason, yumurtanın sarısı, kabartma tozu ve bir miktar daha un koyup hamuru kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurup unlanmış tezgahta açın. Üzerine yumurtanın akını sürüp ay çekirdeklerini dökün. Dilediğiniz şekilde kesip 200 derece fırında pişirdikten sonra servis yapın.