



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEDENE TOHURLU GEVREK

1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı eritilmiş margarin
2 ay bardağı ılık su
1 ay bardağı yoğurt
3 ay kaşığı tuz
8 ay kaşığı şeker
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı edene tohumu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
Sıvı yağ

1 ay bardağı sıvı yağ, margarin, su, yoğurt, tuz, şeker, edene tohumu, karbonat ve alabildiği kadar un ile yumuşak bir hamur hazırlanır.

Hamurdan mandalina kadar parçalar alınır, masa üzerinde yuvarlayarak ince uzun çubuklar yapılır.

Hazırlanan ubukların üzerine biraz bastırarak, yassılaştırılır, kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir.

ubukların üzerine fırçayla sıvı yağ sürölür.

Tepsi önceden 190 derece ısıtılmış fırına verilerek, gevrekler pişirilir.

