



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ VE ANASONLU GEVREK

Hatice Öksüz

- 113 gr yumuşatılmış tereyağı
- 142 gr hafif kahverengi şeker
- 2 adet yumurta
- 215 gr çok amaçlı un
- 7 gr kabartma tozu
- 200 gr ceviz kaba doğranmış
- 120 gr kurutulmuş kızılcık veya kurutulmuş vişne
- 2 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 yemek kaşığı anason tohumu

Tereyağını ve şekerini beyazlaşana ve köpük olana kadar mikserde çirpin. Yumurtaları ekleyip tam olarak karışana kadar çırpmaya devam edin. Orta büyüklükte bir karıştırma kabında unu ve kabartma tozunu karıştırın. Bu karışıma ceviz kızılcık rendelenmiş limon kabuğu ve anason tohumu ekleyin; harmanlanacak şekilde karıştırın. Tereyağlı karışıma ekleyin; iyice karıştırın. Hamuru parşömen kağıdıyla astarlanmış fırın tepsisinin üzerinde yaklaşık 10 x 30 cm'lik büyük bir kütük haline getirin. 160 derecede pişirin.

