



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI SELANİK GEVREĞİ

<https://www.elele.com.tr>

150 g margarin  
3 yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
3 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı sirke  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı kuru üzüm  
1 su bardağı ufalanmış fındık içi

Yumurtaları ve şekeri iyice çırpın. Oda ısısında yumuşamış margarini, unu, sirkeyi, kabartma tozunu, kuru üzümü ve ufalanmış fındık içini ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru yağlanmış dikdörtgen bir kalıba düzgünce yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından çıkartıp oda sıcaklığına gelene kadar bekletin. Daha sonra keskin bir bıçak yardımı ile yarım santim kalınlığında dilimleyin. Elde ettiğiniz dilimleri fırın ızgara teli üzerine dizin (Izgara teli yoksa yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizebilirsiniz). Tekrar fırına alın ve ısısını 100 dereceye düşürün. 30-35 dakika daha pişirip fırından alın. Gevrekler ilindikten sonra servis yapın.

