



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ SELANİK GEVREĞİ

<https://migros.com.tr>

2 adet yumurta
2 su bardağı glutensiz un
1/2 su bardağı şeker
1/2 su bardağı sıvıyağ
1/2 su bardağı kuru meyveler
1/2 su bardağı kuruyemiş
1 tatlı kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1. Şeker ile yumurtaları çırpıyoruz.
2. İçerisine sıvıyağ ekliyoruz.
3. Un, kabartma tozu ekleyip kek kıvamından biraz daha katı bir hamur elde ediyoruz.
4. Sirkeyi ve kuru üzüm, fındık, ceviz, badem ekleyip karıştırıyoruz.
3. Yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye döküyoruz.
4. Önceden 200 derecede ısınmış fırına atıyoruz.
5. Atar atmaz fırını 160 dereceye düşürüyoruz.
6. Kekimiz piştikten sonra 20 dakika kadar soğutuyoruz.
7. Ve dilim dilim kesiyoruz.
8. Başparmak kalınlığında dilimler en ideali.
9. Kestiğimiz dilimleri tekrar tepsiye alıp 20 dakika fırına veriyoruz.
10. İki tarafını da fırınlamamız gerekiyor.
11. Bu yüzden 20 dakika sonrasında fırından alıp diğer taraflarını çeviriyoruz.
12. Bu işlemi iki sefer yaparsak tam istenilen gevrekliğe kavuşmuş oluyor.
13. İçerisine her çeşit kuru meyve ve istediğimiz kuru yemişi koyabiliriz.

