



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR GEVREĞİ

1 kilogram un
55 gram yaş maya
20 gram tuz
20 gram ayçiçeği yağı
40 gram toz şeker
Aldığı kadar su
Yarım su bardağı pekmez
Yarım su bardağından biraz az su

Unun yarısını bir kaba koyun.
Geri kalan malzemeleri de ekleyin.
Suyu yavaş yavaş ilave edin.
Hafif cıvık bir hamur olana kadar yoğurun.
Ardından kalan unu ekleyip kulak memesi kıvamından biraz sert olana kadar yoğurun.
Küçük bezelere ayırın. Bezelerin ortası biraz ince kenarları daha kalın olacak şekilde şekil verip 5 dakika mayalandırın.
Ardından hamurun iki kalın tarafını birleştirip, yuvarlak simit şekli verin.
Ayrı bir kapta pekmezle su karışımı yapın.
Diğer yandan da bir tavada susamları kavurup soğutun.
Şekil verdiğimiz gevrekleri önce pekmezli suya koyup daha sonra bir süzgeçle fazla suyunu süzün.
Daha sonra susama bulayıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye koyun.
180-200 derecelik fırında 30 dakika kızarana kadar pişirin.

