



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR GEVREĞİ

1 paket yaş maya
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1,5 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım paket eritilmiş margarin
Üzeri için:
1 adet yumurta beyazı
Susam

Yoğurma kabına su, maya ve şeker konur. Maya eriyene kadar karıştırılır. Üzerine margarin, tuz ve kulak memesi kıvamını alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirilir. Sonra hamurdan limon kadar parçalar alınır ve 1 karış boyunda çubuk yapılır. Çubuğun iki ucu birleştirilerek simit şekli verilir, yağlanmış tepsiye konur. Simitler fırına vermeden önce yarım saat tepside bekletilir. Sonra üzerlerine yumurta akı sürülür, susam yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Çay Gevreği için tıklayın](#)