



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SELANİK GEVREĞİ

3 adet yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı sıvıyağ  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
3 su bardağı un  
1 su bardağı kavrulmuş fındık  
Yarım su bardağı kuru üzüm (İstediğiniz kuru meyveler olabilir)  
Tepsiye sürmek için  
Tereyağı

Yumurta ve şekeri mikserde 3-4 dakika çırpın. Köpürmeye başlayınca fındık ve üzüm dışında kalan malzemeleri ekleyerek karıştırın. En son fındık ve üzümü ilave edip kek kıvamından daha katı bir hamur elde edin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine önce tereyağını sürün ve hamuru dökün. Hamurun üzerini spatula ile düzleyin. 200 derecede ısıtılmış fırına atınca 160 dereceye düşürün ve pembeleşene kadar pişirin. Piştikten sonra 15 dakika dinlendirin. Dinlenen keki istediğiniz şekilde dilimleyin. Yatay şekilde fırın tepsisine dizin. Tepsiyi yağlamayın ya da kağıt sermeyin. 15 dakika daha pişirin. Kıtırlaşmaya başlayınca fırını kapatın. Soğuyan kırıtları saklama kabına koyup 1 ay bekletebilirsiniz.

