



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## SELANİK GEVREĞİ

4 adet yumurta  
1 su bardağı+1 çorba kaşığı toz şeker  
Yarım su bardağı+2 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 çay kaşığı anason, 4 su bardağı un  
1 çay kaşığı üzüm sirkesi  
2 çay kaşığı kabartma tozu  
250 gram kıyılmış ceviz

Yumurta, toz şeker, sıvı yağ ve anasonu iyice çirpın. Yavaş yavaş un ekleyin. Sirke, kabartma tozu ve ceviz ilave edip, yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene dek yoğurun. Yağlanmış, yuvarlak fırın tepsisine alıp yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp, ikişer cm aralıklı olacak şekilde kare kesin. Tepsiyi, önceden ısıtılmış 180 derece fırına yeniden yerleştirin. 15 dakika pişirip soğumaya bırakın. Ilık veya soğuk servis yapın.

