



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SELANİK GEVREĞİ

3 adet yumurta  
2,5 su bardağı un  
3 yemek kaşığı sıcak su  
1 su bardağı şeker (yarım su bardağı hurma özü veya pekmez de kullanabilirsiniz)  
1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı  
1 yemek kaşığı sirke  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı kavrulmuş fındık  
Yarım su bardağı kuru üzüm  
7-8 adet kuru kayısı, kuru incir (istediğiniz kuru meyveler olabilir)  
1 su bardağı damla veya parça çikolata (isteğe bağlı)  
Tepsiye sürmek için:  
Tereyağı

Öncelikle yumurta ve şekerini mikserde 3-4 dakika çırpın. Köpürmeye başlayınca eritilmiş tereyağını, sirkeyi, sıcak suyu ilave edin ve karıştırın. Ardından unu, hamur kabartma tozunu ve vanilyayı ilave edin. Son olarak fındık, üzüm ve çikolata parçacıklarını ilave edip kek kıvamından daha katı hamur elde edin.

Yağlı kâğıt serili fırın tepsisine önce tereyağını sürün ve hamuru dökün. Hamurun üzerine spatula ile düzleyip 200 derecede ısıtılmış 160 dereceli fırına atın pembeleşene kadar pişirin. Piştikten sonra tepsiyi buzdolabında 1 saat dinlendirin.

Ardından dinlenen keki uzun şeritler halinde dilimleyin. Yatay olacak şekilde fırın tepsisine dizin. (Tepsiyi yağlamayın ya da kâğıt sermenize gerek yok.)

