



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SELANİK GEVREĞİ

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 paket vanilin
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 çay bardağı fındık veya badem (isteğe göre)
- 1 çay bardağı kuru kayısı veya kuru incir (isteğe göre doğranmış)
- 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)

Bir karıştırma kabına yumurtaları ve toz şekerini alın, şeker tamamen eriyene kadar çırpın. Karışıma sıvı yağı ekleyip çırpıma devam edin.

Karışıma un, kabartma tozu, vanilin ve isteğe göre tarçını ekleyerek karıştırın. Ardından kuru üzüm, fındık, badem veya kuru kayısı gibi kuru yemişleri ekleyin ve karıştırarak hamura yedirin.

Karışımı yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine, ince ve geniş bir şekilde yayın. Hamuru 170 derece önceden ısıtılmış fırında, yaklaşık 25-30 dakika kadar pişirin. Hamurun rengi hafif altın sarısına döndüğünde fırından çıkarabilirsiniz.

Fırından çıkan hamuru bir süre soğumaya bırakın, ardından ince dilimler halinde kesip, gevrek kıvamına gelmesi için 140 dereceye düşürdüğünüz fırında tekrar 10-15 dakika daha pişirin.

Dilimleri fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Tamamen soğuduktan sonra hava almayan bir kaptaki saklayabilirsiniz.

