



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SELANİK GEVREĞİ

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı ceviz
- 2 çay kaşığı anason
- 1/2 paket kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı sirke

Bütün malzemeleri karıştırarak bir hamur yoğurun. Yağlanmış fırın tepsisine hamuru düzgünce yayın. 180 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp 1 cm kalınlığında dilimler yapın. Dilimleri ters düz edip tekrar fırına verin. Gevrekleşinceye kadar tutup fırından çıkarın.

[ML® Sütü Selanik Tatlısı için tıklayın](#)