



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SELANİK GEVREĞİ

4 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
1 su bardağı Antep fıstığı
100 gr eritilmiş margarin
1,5 su bardağı kuru incir, kayısı, üzüm karışımı
1 yemek kaşığı sirke
Yarım paket kabartma tozu

Derin bir kaba yumurta ve toz şekerini alıp mikserle çırpın. Eritilmiş margarini ilave edip çırpmaya devam edin. Un ve kabartma tozunu ekleyip kaşıkla birkaç kez karıştırın. Kuru meyveleri ilave edip karıştırmaya devam edin. Büyük bir fırın tepsisini yağlayıp karışımı içine dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Tepsiyi fırından çıkarıp ılınması için bekletin. Orta büyüklükte dilimleyin. Dilimlediğiniz Selanik gevreklerini başka bir fırın tepsisine dizin. 170 derecede 15 dakika pişirin. Fırın kapatıp gevrekler kuruyana kadar sıcak fırında bekletin. Selanik gevreklerini tepsiden alıp servis tabağına dizin.