



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI SELANİK GEVREĞİ

Malzemeler:

1 su bardağı süt
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 çay bardağı kuru vişne
1 çorba kaşığı pudra şekeri
Yarım çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Yapılışı:

Ilık süt yoğurma kabına konur. Üzerine pudra şekeri ve yaş maya eklenir. Maya eriyene kadar parmak uçlarıyla karıştırılır. İçine oda ısısında yumuşamış tereyağı, tuz, çekirdekleri ayıklanmış kuru vişne ve ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar elenmiş un eklenir. Hazırlanan hamurun üzeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir. Süre sonunda kabaran hamura somun şekli verilir. 200 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkıp soğuyunca ekmek diliminden daha ince şekilde kesilir. Hazırlanan dilimler fırın tepsisine yan yana dizilir. Önceden ısıtılmış 175 derece fırına sürülür. 10 dakika sonra fırın ısı 120 dereceye indirilir, yaklaşık yarım saat daha fırında tutulur. Soğuyunca gevrek bir hal alır. Çayın yanında servise sunulur.

[ML® Çay Gevreği için tıklayın](#)