SELANİK GEVREĞİ

3 adet yumurta
4 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı kuru üzüm
Yarım su bardağı badem
Yarım su bardağı fındık
Yarım su bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı toz anason
2 su bardağı un

Çukur bir kaba yumurtalar kırılır, şeker eklenir. Mikserle bir kaç dakika çırpılır.
Sıvıyağ, sirke, anason, un ve kabartma tozu eklenir. Kısa süre karıştırılır.
Üzüm, badem, ceviz ve fındık ilave edilir. Kaşıkla alt-üst edilir.
Uzun kek kalıbı bolca yağlanır ve karışım dökülür.
Önce 190 derece fırına verilir. 10 dakika sonra 170 dereceye indirilir. 45 dakika pişirilir.
Fırından çıktıktan sonra 6 saat dinlendirilir.
Süre sonunda keskin bir bıçakla 1 santim kalınlığında dilimlenir.
Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
150 derece fırına verilir. 17 dakika pişirilir.
Soğuduktan sonra serin bir yerde saklamak koşuluyla 1 aya kadar tazeliğini korur.

Not: Selanik gevreğinin hamuru kek hamurundan daha katı olmalıdır. Kek kalıbı kullanmadan ekmek somunu şekli vererekte pişirilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1893 | Adı: Selanik Gevreği | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:30