



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SELANİK GEVREĞİ



3 adet yumurta
4 orba kaşığı pudra şekeri
1 ay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı kuru zm
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.
- # zm, badem, ceviz ve fındık ilave edilir. Kaşıkla alt-üst edilir.
- # Uzun kek kalıbı bolca yağlanır ve karışım dökülür.
- # nce 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.