



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

EZENTERELİ   REK



- 1 paket çabuk maya
- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı yoğur
- 2 adet kesme şeker
- 2  orba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı anason
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiğı kadar un
-  zeri için:
- 1 adet yumurta sarısı

Unla karıştırılmış maya yoğurma kabına konur. Kesme şeker, ılık süt, yoğurt, yumurta ve yumurta beyazı konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.

Yumuşak tereyağı, tuz ve toplanana kadar un ilave ederek yoğrulur.

Hamurun  zeri kapatılır. Yaklaşık yarım saat dinlendirilir.

Süre sonunda anason ilave edilir. Dağılana kadar yoğrulur. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına konur. 200 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirilir.

Fırından çıktıktan sonra kare kare kesilir.

Not: Ezentereli   rek Sivas'a ait bir tariftir. Ezentereli "anason" anlamına gelir.