



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

GEREBİÇ



1,5 Su bardağı ince irmik
3,5 Su bardağı un
2,5 Çay bardağı zeytinyağı
1 Çay kaşığı mahlep
1 Çay kaşığı kabartma tozu
Yarım su bardağı ılık su
İçi için;
1,5 Çay bardağı ceviz
1,5 Çay bardağı toz şeker
3 Adet karanfil
1 Çay kaşığı zencefil
2 Çay kaşığı tarçın
Üzeri için;
Pudra şekeri

İrmik ve elenmiş un yoğurma kabına konur, mahlep ve kabartma tozu eklenir.

Kuru malzemeler karıştırıldıktan sonra, önce zeytinyağının yarısı, sonra suyun yarısı katılır, yoğurmaya başlanır.

Kalan zeytinyağı ve ılık su yoğurdukça azar azar eklenir, 5 dakika kadar yoğrulur, ele yapışmayacak bir kıvam almalıdır.

Hamur en az yarım saat üzeri kapalı olarak dinlendirilir, bu arada iç hazırlanır. Toz şeker, karanfil, toz zencefil, tarçın, dövülmüş karanfil ve dövülmüş ceviz iyice karıştırılır.

Dinlenen hamurdan yarım limon büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanır. Hamurda içli köfte yapımında olduğu gibi, işaret parmağı islatılarak geniş oyuk açılır.

Oyuğa yeteri kadar iç konur, ağız büzdürerek kapatılır ve yuvarlanır. Yağlanmış özel gerebiç kalıplarına bastırılır, tezgahın kenarına vurarak çıkartılır. (Özel kalıp yoksa küçük tartolet kalıbı kullanılabilir.)

Şekillendirilmiş gerebiçler (yaklaşık 32 adet) yağlanmış tepsiye az aralıklarla dizilir. 165 derece önceden ısıtılmış fırında açık pembe renkte pişirilir.

Bu kurabiye 3 ay sonra bile tüketilebilir. İkram edileceği zaman üzerine pudra şekeri serpilir.

Not: Gerebiç, Kilis'te ramazan bayramında ikram edilen bir kurabiyedir.