

Kilis Gerebiç

Toplam 80 dk

Hazırlama 55 dk · Pişirme 25 dk

12 kişilik

Zor

~360 kcal

Açılış 12/10

Kilis gerebiç, irmikli zeytinyağlı hamuru ceviz, mahlep, tarçın ve karanfille doldurup pudra şekeriyle sunan bayram kurabiyesidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı İrmik
- 1 su bardağı Zeytinyağı
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 1.5 su bardağı Ceviz içi
- 1 çay kaşığı Mahlep
- 1 çay kaşığı Tarçın
- 0.3 çay kaşığı Karanfil tozu
- 0.5 çay kaşığı Karbonat
- 0.5 su bardağı Pudra şekeri
- 0.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Un, irmik, mahlep, karbonat ve toz şekeri geniş kapta karıştırın.
2. Zeytinyağı küçük tavada 3 dakika ısıtın mayayı ekleyin.
3. Ilık zeytinyağı ve suyu kuru karışım ekleyip 8 dakika yoğurun.
4. Ceviz içi, tarçın ve karanfil tozunu karıştırarak iç harcını hazırlayın.
5. Hamurdan cevizden küçük parçalar alıp başparmakla oyun.
6. Cevizli içten koyup ağzını kapatın kalıba şekli vererek tepsiye dizin.
7. Gerebiçleri 180°C fırında 22-25 dakika soluk altın renk alana kadar pişirin.
8. Soğuyunca pudra şekeri serpin, sıcak servis ederseniz şeker eriyip yüzey yapışır.

PÜF NOKTASI

Zeytinyağlı hamura soğuduktan sonra ekleyin, irmik gevrek kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Pudra şekeri serpip sade Türk kahvesiyle oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiř