



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

GEREBİÇ (KİLİS)

Ceviz içi veya fıstık içi ayıklanır, doğranır. Baharatlar karıştırılarak iç hazırlanır.

İrmik, un, zeytinyağı, mahlep geniş bir tepside karıştırılır, yarım saat bekletilir. Üzerine 3 su bardağı sıcak su ilave edilir. İyice yoğrulur.

Yumurta büyüklüğünde parçalar alınarak, işaret parmağı ile ortaları oyulur. Oyulan yerlere 1,5 tatlı kaşığı cevizli iç doldurulur. Ağız sıkıca kapatılarak gerebiç kalıbıyla şekil verilir. Yağlanmış tepsiye yan yana dizilir.

Önceden ısıtılmış 250 derece fırında altı üstü pembeleşinceye kadar pişirilir. Soğuyunca servis yapılırken pudra şekerine bulanır.
