



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GEREBİÇ (KİLİS)

Mehmet Ağarmışgün

1 kg un
2 kg irmik
1 litre zeytinyağı
Harç için:
1 kg şeker
1 kg ceviz
5 gr tarçın
5 gr çekilmiş karanfil
5 gr muskat
5 gr zencefil

Zeytinyağı, acı kokusunun gitmesi için içine bir parça ekmek atılarak tavlınır, ekmek alınıp yağ soğumaya bırakılır.

Ilıklaşınca un ve irmik eklenip hamur gibi yoğrulmadan parmakla karmalanır.

1 saat beklenir, bir parça alıp elde yumuşatılır.

Sertliği, içinin oyulacağı kadar olmalı, daha fazla değil.

Hamur içli köfte gibi elde oyulur.

Diğer yanda ilkin ceviz ve şeker karıştırılır, sonra baharatlar eklenir ve harmanlanır.

Oyulmuş hamurun içine, harç konur.

Tahta kalıba dökülüp üzeri nakışlanır, kalıp burnundan tezgâha vurularak gerebiç çıkarılır, kuru bir tepsiye dizilir. Ilık fırında pişirilir.

Not: Zeytinyağı parmağı yakar yakmaz kadar ılık olmalı kı, ın ve irmik eklendiğinde yağ çeksin. Kerebiç irmiği incedir; kerebiç irmiği adıyla satın alınması gerekir. Gerebiç kokusu ise her ne kadar ölçülendirilse de her bir baharatın oranı ağız tadına göre değişebilir. Harç karışımı şeker hariç 3 kg kerebiç için 20 gram olmalıdır. Şeker, pişme sırasında erimemeli; ağıza tane tane gelmemeli. Erişse "heder olur" gerebiç. Gerebiç, fırın soğuk olursa donar, sıcak olursa yanar. O nedenle ılık fırında pişirilmelidir. Piştikten sonra serin yerde bekletilmeli, aksi halde güneş zeytinyağını acıtır. Kilis'te Ramazan Bayramlarının değişmez ikramı olan, serin bir yerde 2 ay boyunca tazeliğim koruyor.



