



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEREBİÇ

1/2 kg irmik
1/2 kg un
1,5 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı su
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı mahlep
İçi için:
1 su bardağı ceviz içi
2 çorba kaşığı toz şeker
1/2 çorba kaşığı tarçın ve toz karanfil karışımı

Zeytinyağındaki asit oranının fazla olmasından dolayı, öncelikle zeytinyağını kızdırıp, içine birkaç küçük parça ekmek atıp kızartın. Soğuması için zeytinyağını kenara alın. Unla irmiği karıştırıp ortasını açın. Önce zeytinyağı, mahlep, su ve karbonatı koyarak iyice yoğurun. Hamuru en az 4-5 saat dinlendirin. Ceviz içini bıçakla kıyın, içine şeker, tarçın ve karanfili koyup karıştırın. Dinlendirilmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde yuvarlayın. Ortasını içli köfte gibi oyarak hazırlanan içten bir kaşık koyup ağzını kapatın. Kapatılan kısmı dışa gelecek şekilde gerebiç kalıbına yerleştirin. Kalıbı hafif yere vurarak gerebiçleri kalıptan çıkartın. Yağlanmış tepsiye dizerek orta hararetili fırında 20-25 dakika pişirin. Gerebiçi servis yaparken üzerine gülsuyu ve pudraşekeri serpebilirsiniz. o isteğe göre zencefil ve hint cevizi de kullanabilirsiniz.

