



Gerebiç

Gerebiç



1,5 Stəkan incə manna yarması
3,5 Stəkan un
2,5 Çay stəkanı zeytun yağı
1 Çay stəkanı mahlep
1 Çay stəkanı qabartma tozu
Yarım stəkan ilıq su
İçə üçün:
1,5 stəkan qoz ləpəsi
1,5 Çay stəkanı şəkər
3 Ədəd qərənfil
1 Çay qaşığı zəncəfil
2 Çay qaşığı tarçın
Üzəri üçün
Pudra şəkəri

- # Manna yarması və ələnmiş un yoğurma qabına qoyular, mahlep və qabartma tozu əlavə olunur.
- # Quru ləvazimatlar qarışdırıldıqdan sonra, əvvəlcə zeytun yağının yarısı, sonra suyun yarısı əlavə edilər, yoğurmağa başlanar.
- # Qalan zeytun yağı və ilıq su yoğurduqca az az əlavə olunur, 5 dəqiqə yenə yoğrular, ələ yapışmayaca şəkildə bir xımir əldə edilər.
- # Xəmir ən az yarım saat üzəri bağlı olaraq dinləndirilər, bu arada iç hazırlanar. Şəkər qərənfil, toz zəncəfil, tarçın, döyülmüş qərənfil və döyülmüş qoz yaxşıca qarışdırılar.
- # Dinlənən xəmindən yarım limon böyüklüyündə parçalar alınar., yuvarlanar. Xəmirde içli küftə hazırlanmasında olduğu kimi, işarət barmağı suluyaraq geniş oyuq açılar.
- # Oyuğa bəs eləyəcəyi qədər i qoyular, ağız büzdürülərək bağlanar və yuvarlanar.
- # Yağlanmış özəl gerebiç qəliblərinə basdırılar, dəzgahın kənarına vuraraq çıxardılar. (Özəl qəlin yox isə kiik tartolet qəlini istifadə oluna bilər).
- # Şəkilləndirilmiş gerebiçlər (təxminən 32 ədəd) yağlanmış soba nimçəyinə az aralıqlarla düzülər. 165 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış sobada açıq çəhrayı rəngdə bişirilər.
- # Bu peçenyə 3 ay sonra bilə istehlak oluna bilər. İstehlak olunacağı zaman üzərinə pudra şəkəri səpilər.

Not: Gerebiç Kilsədə Ramazan bayramında ikram edilən bir peçenyədir.