



Gerebic

Gerebiç



1+1/2 vaso de sémola, fino estilo
3+1/2 vaso de harina
5/6 vaso de aceite de oliva
1/2 cucharadita de mahaleb
1/2 cucharadita de polvo de hornear
1/2 vaso de agua tibia

Por Relleno:
1/2 vaso de nuez
1/2 vaso de azúcar granulada
3 dientes
1 / 2 cucharadita de jengibre
1 cucharadita de canela

Por la parte superior:
Castor azúcar

- # Ponga la sémola y la harina cernida en una profunda cuenco, añadir mahaleb y polvo de hornear a la mezcla.
- # Después de mezclar estos ingredientes, añada la mitad de la aceituna al principio, luego añadir la mitad del agua, comienzan a amasar.
- # Añadir el resto de aceite de oliva y agua caliente en la mezcla poco a poco, mientras amasando la masa. Amasar por 5 minutos. La masa no debe ceñirse a sus manos.
- # Cubra la masa y el resto que durante media hora como mínimo. Mientras tanto preparar el relleno; mezcla de azúcar granulada, la canela, el jengibre en polvo, clavos de olor machacados y machacados nueces todos juntos.
- # Pick limón del tamaño de las piezas de masa descansado, rollo de ellos. Wet su forefinger y cubrir el dedo con los pedazos de masa, a hacer agujeros en piezas de masa.
- # Ponga suficiente relleno en el agujero, apretar el final del agujero que a veces y, a continuación, rollo como pelota. Lugar en el especial gerebic moldes de forzar en ellos. Quitar de ellos el molde de patear el molde para el banquillo. (Si no tiene gerebic moldes, puede utilizar moldes tartlet.)
- # Coloque la forma gerebic cookies (alrededor de 32 cookies) en la bandeja de hornear engrasada, con algunos espacios entre ellos. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 165 C, con algunos espacios entre ellos. Hornear con luz de color rosa.
- # Se puede comer estas cookies, 3 meses más tarde también. Espolvoree el azúcar de ricino todo, al servicio de ellos.

Nota: Gerebic cookies se sirven en las fiestas religiosas de Ramadán a Kilis.