



Gerebic

Gerebiç



1,5 tasses de semoule fine
3,5 tasses de farine
2,5 tasse à thé d'huile d'olive
1 cuillère à café de mahaleb
1 cuillère à café de levure chimique
Une demi-tasse d'eau chaude
Pour l'intérieur ;
1,5 tasse de thé de noix
1,5 tasse à thé de sucre granulé
3 clous de girofle
1 cuillère à café de gingembre
2 cuillères à café de cannelle
Pour la surface ;
Le sucre en poudre

- # Mettez de la semoule et de la farine dans un bol de pétrissage. Rajoutez du mahaleb et de la levure chimique.
- # Quand les ingrédients sec sont mélangé, rajoutez la moitié de l'huile d'olive, la moitié de l'eau commencez à mélanger.
- # Rajoutez l'huile et l'eau qui reste peu à peu, pétrissez 5 minutes puis obtenez une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Laissez reposer la pâte pendant au moins ½ heure. Préparez l'intérieur pendant ce temps. Mélangez du sucre granulé, du gingembre, du girofle, de la cannelle, du girofle battu et de la noix battue.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d' ½ citron, arrondissez. Faites un creux avec votre doigt mouillé.
- # Mettez du mélange dans le creux, fermez la bouche puis roulez. Mettez dans la moule spéciale de gerebiç. Sortez en frappant aux cotés de la surface de travail. (Si vous n'avez pas de moule spéciale, vous pouvez utiliser une moule de tartelette)
- # Placez les cookies (32 pièces) dans un plat de cuisson huilé. Laissez cuire au four préchauffé à 165 degrés jusqu'à qu'elles deviennent rose clair.
- # Vous pouvez consommer ce cookie même après 3 mois. Saupoudrez du sucre en poudre quand vous servez.

N-B: Ce cookie est servi à Kilis au moment de la fête du Ramadan.