



## Gerebic

Gerebic



1,5 bicchieri di semolino  
3,5 bicchieri di farina  
2,5 bicchierini olio d'oliva  
1 cucchiaino di mahlep  
1 cucchiaino di lievito polverante  
Mezzo bicchiere d'acqua fresca  
Per interno;  
1,5 bicchierini di noci  
3 spicchi  
1 cucchiaino di zenzero  
2 cucchiiani di cannella  
Per la sopra;  
Zucchero a velo

- # Semolino e farina setacciata si mettono in una ciotola , si aggiungono mahlep e lievito polverante
- # Dopo aver mescolato i materiali secchi , si aggiungono metà di olio d'oliva, metà dell'acqua e si iniziano ad impastare.
- # Olio d'oliva e metà dell'acqua si aggiungono piano piano. Si impastano circa per 5 minuti e si avrà un impasto mezzo morbido che non si picca nelle mani.
- # L'impasto si lascia riposare minimo per mezz'ora coperto. In questo momento si prepara la miscelata d'interno. Zucchero polverato, spicchio, zenzero, cannella, spicchio pestato e noce pestato . Si mescolano bene.
- # Dal impasto si prendono i pezzi dimensione di limone. Si rotolano. Poi nel impasto si fanno i buchi per mettere dentro la miscelata preparata.
- # In buco si mette abbastanza dall'miscelata. Poi si chiude e si rotolano. Poi si schiacciano negli stampi di gerebic. Poi si fanno uscire dallo stampo. (se non c'è lo stampo speciale per quello si può usare lo stampo di tartolet)
- # Poi i gerbic (circa 32 pezzi) preparati si filano nel vassoio oliato con le distanze . Si cucinano nel forno riscaldato a 165 gradi finché diventano i colori viola.
- # Questo biscotto si può consumare anche 3 mesi dopo. Nel momento da servirsi sopra si pizzica zucchero a velo.

Nota: Gerebic è un biscotto servirsi in Kilis nella festa di ramadan.