



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Gerebic

Gerebiç



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

Semolino e farina setcciaata si mettono in una ciotola , si aggiungono mahleb 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 avra un impasto mezzo morbido che non si picica 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 finchè diventano i colori viole.
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.