



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Печенье с Манкой –Геребичь

Gerebiç



1,5 стакана манной крупы
3,5 стакана муки
1 стакан оливк.масла
Пол чайн.ложки пищевого разрыхлителя
Пол стакана тёплой воды
Для начинки:
 $\frac{3}{4}$ стакана грец.орехов
 $\frac{3}{4}$ стакана сахара
3 гвоздички
Пол чайн.ложки имбиря
1 чайн.ложка корицы
Украсить:
Сахарная пудра

- # В глубокую посуду высыпать просеянную муку, манную крупу и разрыхлитель, перемешать.
- # Налить половину порции оливк.масла и воды, начать месить.
- # Понемногу добавлять оставшееся масло и воду, месить около 5 минут. Должно получиться не липкое тесто.
- # Тесто накрыть и дать расстояться 30 минут. В это время приготовить начинку: Сахар, порошок гвоздички, имбиря и корицы, измельчённые грец.орехи хорошо перемешать.
- # Из теста подкатать шарики размером как лимон. По середине шарика сделать широкую лунку (мокрым пальцем).
- # Лунку заполнить достаточным количеством начинки, слепить и опять подкатать в шарик. Придать особый вид печенью, с помощью специальных формочек.
- # Печенье (около 32шт.) положить на смазанный маслом противень.
- Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 165.
- # Это печенье можно употреблять в пищу даже через 3 месяца. Перед тем, как подать к столу, обсыпать сахарной пудрой.

Это печенье готовят в в Турец. городе Килис на праздник Рамадан.