



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 имбира  
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 Турец. городе Килис на праздник Рамадан.