

Antakya Kerebici

Malzemeler

2 su b. sizma zeytinyagi

1 bardak su

Aldigi kadar un

2 su b. ceviz ici

1 tatli k. tarcin

3 yemek k. toz seker

2 yemek k. tereyagi

Uzerine: Pudra sekeri

Yapilisi

Zeytinyagi su ve seker beyazlasincaya kadar cirpilir, alabildigi kadar un ilave edilir (kulak memesi kivamina gelene kadar) kivama gelen hamurdan iri ceviz buyuklugunde parcalara ayrilir ici oyularak icerisine (seker, tazin ve ceviz karisi koyulur ve kapatilir. Tum hamur bitene kadar bu islem devam eder. Sonra kerebiclerimizi 160 derece alt - ust turbo ayarinda 30-35 dakika kadar kerebicler hafif pembelesinceye kadar pisirilir