

Kerebic

Malzemeler

1 kg un
2 su bardagi zeytinyagi
1 tatli karbonat
1 su bardagi su
2 corba kasigi seker
Yarim cay kasigi tuz
Ic harci icin:
Yarim kilo ceviz ici
2 tatli kasigi tarcin
2 tatli kasigi seker

Yapilisi

Hamur icin un, zeytinyagi, su, seker, karbonat ve tuz derin bir kaba alinip yogurulur. Diger tarafta ic harci icin ceviz iri olacak sekilde dogranip tarcin ve seker ile karistirilir. Hamurdan mandalina buyuklugunde parcalar kopartilip yuvarlanir ve icleri oyulur. Icleri cevizli harc ile doldurulup kapatilir. Kerebicler yaglanmis firin tepsisine dizilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirilir. Soguyan kerebicler kopukle servis yapilir.