



Mersin Güllacı: Kerebiç

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker (pudra şekeri kullanılırsa daha iyi olur fakat yarım su bardağından biraz fazla şeker yeterli olacaktır)
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı ayçiçek yağı (kilisliler içerisine genellikle ayçiçek yağı değilde zeytinyağı kullanırlar)
- 1 paket oda sıcaklığında margarin
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un (çok sert olmayan eli yapışmayıp rahatça yuvarlanacak bir hamur yine dediğim gibi kilislilerin ki gibiorjinal bir tad istiyorsanız unla birlikte 1 su bardağı kadar irmik ekleyebilirsiniz ama ben kereviçte açıkcası pek sevmiyorum irmiğin tadını)

İç malzemesi:

- 2.5 su bardağı iri çekilmiş ceviz/şamfıstığı (yapacağınız kurabiye miktarına göre yada kurabiyelerin büyüklüğüne göre ceviz/şamfıstığı miktarını artırabilirsiniz)
- 1 yada 1.5 tatlı kaşığı damak zevkinize göre tarçın
- yarım su bardağı susam (kilisliler genellikle susam koyralar ama değişik bir tad oluyor)
- ayrıca ben yarım çay bardağı da hindistan cevizi ekliyorum :o)
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri

Yapılışı:

Bütün malzemeleri karıştırıp yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp içli köfte yapar gibi içini oyup karıştırdığımız iç malzemesinden 1 ya da 1.5 kaşık ilave edip ağzını kapatın. Daha sonra yaptığımız bu kurabiyeleri kalıbın tam ortasına koyup elinizle hafifce bastırın. Kalıptan çıkarmak içinde kalıbun ucunu bir tahta yada pişireceğiniz tepsiye hafifçe vurarak çıkartın.tüm hamuru aynı işlemle hamur bitinceye kadar tekrarlayın.hafif yağladığınız tepsiye kurabiyeleri dizip üstü kızarmayacak şekilde pişirin. (püf noktası üzerileri kızarmayacak) kurabiyeler pişdikten sonra hafif soğumasını bekleyip üzerini tamamen kaplayacak şekilde pudra şekeri dökülüp servis yapılır.
Tarif bu inanın hiç zor değil ve çok da leziz. Deneme imkanı olan herkeze tavsiye ederim. Umarım deneyenlerinki güzel olur.

<http://www.diliminucunda.com>