



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KEREBIÇ

3 yumurta
1 çay fincanı şeker
1 çay fincanı yoğurt
1 çay fincanı ayçiçek yağı
1 paket oda sıcaklığında margarin
Aldığı kadar un
2.5 çay fincanı. iri çekilmiş ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım çay bardağı da hindistancevizi
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1'er paket kabartma tozu ve vanilya

Karıştırma kabına, şekeri alalım üzerine yoğurdu, unu, marğarini, ayçiçek yağını alalım. Kabartma tozu ve vanilyayı ekleyelim kıvama gelene kadar yoğuralım. İç malzeme için, iri çekilmiş cevizin içine tarçını, hindistancevizini ve pudra şekerini alıp karıştıralım. Kıvama gelen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparalım, içli köfte gibi oyalım. Hazırladığımız iç malzemeden yeteri kadar ilave edelim ağzını kapatalım. Kerebiç kalıbının üzerine alalım ve elimizle hafif bastıralım, tapsiye alalım üzerleri kızarmacak bir şekilde pişirelim. Piştikten sonra ılınca üzerine pudra şekeri serpererek servise sunalım.