



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREBIÇ

5 kişilik

Hamuru için:

1 kg irmik

250 gram un

2 çay kaşığı karbonat

1 çorba kaşığı vanilya

24 çorba kaşığı oda sıcaklığında margarin

İçine: Ceviz, tozşeker ve tarçın

Köpük için:

100 gram meyan ağacı kökü

1 su bardağı tozşeker

Hamur malzemesini iyice yoğurun. Limon iriliğinde bezeler koparın İçli köfte gibi içini oyun. Ceviz, tozşeker ve tarçını karıştırıp, bezelerin içine paylaşın. Daha sonra üzerini kapatın. 180 derece fırında pişirin. Ayrı bir yerde köpüğünü hazırlayın. Önceden ıslattığınız meyan kökünü kaynatarak özünü alın. Şeker ile tekrar kaynatın ve köpük elde edin. Daha sonra sıcak hamurların üzerine gezdirin. Hamur köpük şerbetini iyice çekince servis yapın.