



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KEREBIÇ

- 1 bardak şeker
- 3 yumurta
- 1 bardak yoğurt
- 1 bardak sıvı yağ
- 1 paket margarin
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 6 bardak un
- 2 bardak ceviz içi çekilmiş

Malzemelerimizi yoğurup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediyoruz. Dolapta 10 dk. bekletiyoruz. Daha sonra hamurdan cevizde iri parçalar koparıp içli köfte gibi açıp içine ceviz içi koyup kapatıyoruz. Toz şekere bulayıp fırın tepsisine diziyoruz. 180 derecede üzeri kızarana kadar pişiriyoruz. Eğer bulabilirsek orijinal kaymağa, yoksa koyu kıvamlı krem şanti hazırlayıp içine kerebiçlerimizi atıyoruz ve buzdolabında bir süre dinlendirip servis ediyoruz.