



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREBİÇ (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1 bardak su
2 bardak zeytinyağı
1 paket kabartma tozu
Yeteri kadar un
500 gr. ceviz içi
Tarçın,
Toz şeker

Zeytinyağı, su ve kabartma tozu derin bir kaba konularak iyice karıştırılır. Ardından azar azar un ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. İsteyen kabartma tozunu una da ilave eder. Hamur yarım saat kadar dinlendirilir ve aynı zamanda kabarması beklenir. Dövülmüş ceviz, tarçın ve toz şeker karıştırılarak iç malzemesi hazırlanır. Yeterince dinlenen hamurdan ceviz iriliğinde bezeler kopartılarak mekik şekli bazen de yumurta verilir. İçi oyulur ve dövülen cevizler içine yerleştirilir. Ağız sıkıca kapatılır. Tereyağı ile yağlanmış tepsinin üzerine dizilir. Fırında hafif kızarıncaya kadar pişirilir. Köpük (köpük helvası) ile servis yapılır. Kerebiç köpüğe batırılarak tüketilmektedir.

Not: Kalıp ile yapılan kerebiçe mamul de denilmektedir. Hurmalısı da yapılır.

