



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREBİÇ (MERSİN)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket margarin (oda sıcaklığında eriyecek)
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
6 - 6,5 su bardağı un
1 su bardağı irmik
1 su bardağı su
içine:
2,5 su bardağı iri çekilmiş ceviz (veya antepfıstığı)
1 - 1,5 tatlı kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı pudra şekeri
Kaymağın malzemeleri:
Çöven otu kökü
6 litre su
3 kilo şeker
Üzerine dökmek için:
2 yemek kaşığı tarçın

Hamuru için gerekli tüm malzemeler derin bir kabin için konularak yoğrulur. iyice yoğrulup kulak memesi yumuşaklığına geldiğinde ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır. Koparılan bu parçalar içli köfte yapar gibi ortasından başlayıp avuç içinde döndürülerek oyulur. Karıştırılan iç malzemesinden iki tatlı kaşığı konulur ve ağı kapatılır. Veya da kerebiç kalıplarında şekillendirilerek tepsiye dizilir ve üstü hafif kızarana kadar 180 derecede pişirilir.

Kaymağı için : çöven otu kökü üç litre suda 3, 3-5 saat kaynatılır ve kahverengi bir su elde edilir. Bir taraftan da 3 litre suya 3 kilo şeker konulur ve koyulaşmaya kadar kaynatılır. Çöven kökü suyu, mikserle çırpılarak bembeyaz ve koyu kıvamlı bir köpük elde edilir. Bu köpüğe soğutulmuş kaynamış şeker katılıp iyice karıştırılır. Fırından çıkarılan ve soğuyan Kerebiçlerin üzerine hazırlanan köpükten bolca dökülür. Köpüğün üzerine de tarçın serpilerek servis yapılır.

Not: Özellikle Ramazan'da yapılan bu özel tatlı, içine ceviz, fıstık veya hurma konulması; yağlı, şekerli dolayısıyla da bol kalorili olması bakımından insanı tok tutan bir tatlıdır. İlk bakışta kremayı andıran beyaz köpük sayesinde Van civarında yetişen ve "çöven otu" denilen çalı şeklinde bir bitkinin kökünden yapılmaktadır. Bu kökün birkaç yıl kurutulması, sonra en az 3-4 saat kaynatılması, kahverengi bir renk aldığı da bembeyaz bir köpük haline gelinceye dek çırpılması gerekmektedir. Kerebiç, servis yapılırken üzerine dökülmektedir.

Kerebiç'in "mamul" adı verilen iki çeşidi daha bulunmaktadır. Bunların hamuru da yine aynı malzemeden ancak daha kalın olarak hazırlanmaktadır. Çünkü üzerlerine özel tahta kaşığı ile desen verilmektedir. Köfte gibi açılan hamurun içine tarçın ve şekerle karıştırılmış ceviz yahut elle yoğrulmuş ve yuvarlanmış hurma koyduktan sonra ağı kapatılarak kaşık şeklindeki özel kalıplara koyuyorlar. Kalıbın ucunu bir tahtaya vurarak çıkarttıklarında üstü şekilli kerebiçler elde ediyorlar. fiekali, hurmalı Kerebiç'in üzerine "nadef" adı verilen krema dökülmektedir.

Kerebiç'in bir özelliği de uzun süre tazeliğini korumasıdır. Ancak Kerebiç'i Mersin'de lokantalarda bulmak güçtür, bu tatlıyı imal edip satan belli başlı Kerebiççiler bulunmaktadır.

Ramazan'da Mersin'in özel iftar menülerini süsleyen bu tatlı yurt dışına da ithal edilmektedir.

Mersin yöresine Arap göçmenlerince gelen bu tatlının tarihi 70-80 yılı geçmemektedir. Geleneksel bir şekilde Ramazan ayında tüketilen özel bir tatlıdır. Bunun nedeni ise hafif ve doyurucu niteliğine bağlanmaktadır.

Kendine has yapılan özel kreması da çöven otu kökünden yapılmaktadır.

Yörede bulunan üniversitede yapılan festivallerde, yerel televizyon kanallarında ve TRT programlarında tanıtımı yapılan bir tatlıdır. Yöreye uğrayanların memleketlerine götürmek üzere aldıkları bu tatlı çoğunlukla Ramazan ayı içerisinde iftarda yenilen, doğum yapan kadınlara götürülen, bayramlarda ikramı yapılan bir tatlı olması ile bilinmektedir.

Mersin yöresi göç alan bir bölgedir. Cumhuriyet'in kuruluş yıllarında bir çok Arap da bölgeye Suriye üzerinden göç etmiştir. Kerebiç tatlısının kökeni de bu Arap göçmenlerinin ülkemize göç etmesine dayanmaktadır. 80 yıllık bir geçmişi bulunan kerebiç tatlısı bu süre zarfında çevre yörelere de yayılmıştır.

Kerebiç, çöven otu kökünün de kullanılması nedeniyle sağlığa da olumlu etkileri olan bir tatlıdır. Çöven kökünün vücuda rahatlık verdiği, saç dökülmesini azalttığı ve sedif gibi cilt hastalıklarına iyi geldiği bilinmektedir. Ayrıca uzun süre tazeliğini de koruyabilen bir tatlıdır.

Bu tatlı Osmanlı döneminde Laskey Arapları tarafından yapılıyordu.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 26.04.2020