



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREBİÇ (MERSİN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Özellikle Ramazan ayında çok tüketilen bir tatlıdır. Kerebiç, içli köfte şekline getirilerek yapılan kısmın dışı irmik, yağ, karbonat ve şekerle yapılır, içine Antepfıstığı veya ceviz konulur. Hassas durum kurabiyelerin kesinlikle kızarmış olmaması gerekiyor. Kreması ise çöven otu köklerinin bir gece suda bekletilmesinin ardından 5 saat süreyle kaynatılması sonucunda oluşan yeşil suyun köpürene dek çırılması ile köpük oluşturulur. Ancak köpük oluştuktan sonra bol şeker ilave edilerek kıvamı artırılır. Bu köpük içine konulan kurabiyeler üzerine tarçın dökülür.

