



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## KEREBİÇ (MERSİN)

100 gram tereyağı  
1 su bardağı irmik  
Yarım paket kabartma tozu  
2 yumurta  
2 yemek kaşığı pudra şekeri  
2/3 çay bardağı sıvı yağ  
Aldığı kadar un  
İç harcı için:  
Ceviz ya da antepfıstığı  
Tarçın  
Şeker  
Köpüğü için:  
Çöven otu (bulamazsanız krem şanti kullanabilirsiniz)  
Pudra şekeri  
Su

Tatlının köpüğü için çöven otu kullanacaksanız bir gün önceden çalışmaya başlamalısınız.  
Bunun için çöven otunu yıkayıp tencereye alın.  
Üzerine 4 bardak su ekleyip bir gece bekletin.  
Tereyağını karıştırma kabınıza alın ve erimesini bekleyin.  
İrmiği ve kabartma tozunu da yağa ilave edin.  
Son olarak yumurtaları ve sıvı yağı da ekleyip güzelce karıştırın.  
Pudra şekerini de karışıma ekleyin.  
Son olarak aldığı kadar un ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğurun.  
Tatlının iç harcı için ceviz ya da fıstıkları dövün.  
Üzerine toz şeker ve tarçın ekleyip karıştırın.  
Hamurdan istediğiniz boyutta parçalar koparıp poğaçaya ya da içli köfte gibi doldurup kapatın ve tepsiye dizin.  
Fırını önceden 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Tepsiyi fırına verin.  
Bu esnada suyu kaynatmaya başlayın. Bu işlemi 2 saat sürdürün.  
Suyu azalırsa üzerine 1-1,5 bardak kadar ek yapabilirsiniz.  
Kaynayan sudan otları süzün ve sıcakken pudra şekerini içine ekleyin.  
Mikserle çırpmaya başlayın. Köpük krema kıvamına gelene kadar en fazla 45 dakika çırpın.  
Tatlılarınız fırından çıktıktan sonra iyice soğumasını bekleyin ve köpükle üstlerini süsleyin.  
Tarçın, fıstık ya da ceviz içiyle süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:144875 • adi:Kerebiç (Mersin) • gönderen:insancıl • indirme tarihi:07.04.2025 - 20:48