



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREBİÇ (MERSİN)

Anadolujet Magazin

Görünüşü hafifçe kızarmış içli köfteyi andıran kerebiç; irmik, un, yağ, yumurta, şeker ve karbonattan müteşekkil bir hamur ve ceviz ya da fıstık içiyle hazırlanır.

Yoğrulup dinlendirilen bu irmikli hamur, ceviz büyüklüğünde toplara ayrılarak, içi oyularak şekillendirilir.

İçerisine damak tadına göre ceviz ya da fıstık ezmesi doldurulur. İçli köfte gibi kapatılan bu lezzet topları, bir tepsiye dizilir; derecesi yüksek olmayan fırında hafifçe kızartılır.

Bu hâliyle içi fıstık ve cevizle doldurulmuş, çok az şeker ihtiva eden irmikli bir kurabiye tadındadır.

Çöğen otunun kökünden hazırlanan sosu ve kızarmış kerebiç topları ayrı ayrı servis edildiğinden sos ilave etmeden de tadına bakabilirsiniz.

Not: Kerebiçi yöreye özgü bir tatlı kılan esas unsur, çöğen otu köklerinden hazırlanıp üzerine dökülen, köpük kıvamındaki beyaz sosudur. İlk kez deniyorsanız kremaya benzeyen bu sosun alışıktığınız bir tat olabileceğini hatırlatalım.

