



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREBİÇ (MERSİN)

2 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ
100 g eritilmiş margarin
Yarım paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım çay bardağı irmik
1 çay bardağı pudra şekeri
Alabildiği kadar un
İçi için;
2 su bardağı iri çekilmiş Antep fıstığı
1 tatlı kaşığı tarçın
Çöven kreması için;
2 adet çöven otu
5 su bardağı pudra şekeri

Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesi içerisine yumurtayı ve pudra şekerini koyup karıştırın. Üzerine sıvı yağı, eritilmiş margarin, vanilyayı, irmiği ekleyip karıştırmaya devam edin. Ardından unu, kabartma tozunu ilave edip, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hazırladığınız hamuru Arçelik No Frost Buzdolabı'nda 10 dakika bekletin. Bir kabin içine fıstık içini ve tarçını koyup karıştırın. Hamurdan parçalar koparıp içli köfte gibi avucunuzda açın. İçine harcı koyup kapattıktan sonra Arçelik Ankastre Fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Çöven kremasını yapmak için öncelikle çöven otunu yıkayın. Tencereye koyup üzerine 4 bardak su ilave edin. Bir gece bu şekilde suda bekletip, sabah çöven otunu Arçelik Ankastre Ocak'ta 3 saat kaynatın. Ardından suyunu bir kaba süzün. Kaynama esnasında suyu azalırsa 1 bardak su ilave edebilirsiniz. Suyu sıcakken pudra şekerini ilave edip karıştırarak içinde eritin. Biraz ılındıktan sonra Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesinde köpürene kadar çırpın. Kıvamı koyulaştırdıktan sonra hazırladığınız çöven köpüğünün içine kerebiçleri atın. Üzerine tarçın serperek servis edin.



