



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREBİÇ (MERSİN)

<https://www.aksam.com.tr>

Kerebiç içli köfteye benzer, "Yağ ve su ile karıştırılan irmik hamur kıvamına getirilir. Köpüğü tamamen doğaldır. Çöven denilen ağaç kökünden yapılır. Kök 3-5 saat kaynatılır, çay gibi demlenir. Suyu alınarak mikserde çırpılır. Şekerle birleştirildiği zaman bembeyaz olur ve kıvama gelir. İçinde yağ, süt, yumurta yoktur ve tamamen doğaldır. Ramazanda çok tüketilir ve Mersin'in vazgeçilmezidir. Mersin Ticaret ve Sanayi Odası'nın (MTSO) öncülüğünde yürütülen çalışmalarla, doğallığı ve hafifliğiyle damakları tatlandıran kerebiç tatlısına Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından kentin adıyla coğrafi işaret tescil belgesi verildi.

Not: Cevizli kerebiçin kilo fiyatı 50 TL'den satılırken, fıstıklısının ise kilosu 64 TL'den satılıyor.

