



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEREBİÇ

1 yumurta  
125 gr. katı yağ  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 Türk kahvesi fincanı pudra şekeri  
2 su bardağı un  
2 yemek kaşığı irmik  
İç için:  
1 su bardağı iri kırılmış ceviz  
3 yemek kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tarçın  
Pudra şekeri

Hamur için tüm malzemeleri yoğurma kabına alıp 5 dakika yoğuruyoruz. 15 dakika dinlendiriyoruz. İç olan ceviz, şeker ve tarçını karıştırıyoruz. Hamurdan ceviz gibi parçalar koparıyoruz. Kopardığımız parçayı içli köfte yapar gibi oyup, iç kısmını ceviz ile doldurup kapatıyoruz. Yuvarlayıp kerebiç kalıbına bastırıyoruz. Hazırladığımız kerebiçleri fırın tepsisine dizip 175 derece fırında hafiften kızarana kadar pişiriyoruz. Fırından çıkınca soğutup üzerine pudra şekeri serpiyoruz.

