KEREBİÇ (MERSİN)

2 su bardağı irmik
200 gram tereyağı
4 adet yumurta
4 su bardağı sıvı yağ
4 yemek kaşığı pudra şekeri
Alabildiğince un
2 paket kabartma tozu
İç harcı:
1 su bardağı kaşığı toz şeker
2 su bardağı öğütülmüş fıstık
Tarçın
Köpüğü için:
2 su bardağı çöven otu / Krem şanti
4 su bardağı su
Pudra şekeri

Bir gün önceden çöven otunu yıkayın su miktarıyla beraber tencereye ilave edin. Bir kere kaynadıktan sonra ağzını kapatıp bekleyin.
Aynı şekilde bir kabın içine tereyağı, irmik ve kabartma tozunu koyup karıştırın.
Akabinde yumurta ve sıvı yağı da ekledikten sonra karıştırma işlemine devam edin.
Pudra şekeri koyup azar azar unu ekleyerek yoğurun.
Hamur kıvamına gelince üzerini örtüp bekleyin.
Ertesi gün öğütülmüş fıstıkların üzerine toz şeker koyun. karıştırın.
Önceki gün yaptığınız hamurdan avuç içi büyüklüğünde kesin yuvarlak yapıp avuç içinizle bastırı.
Tam ortasına toz şekerli fıstıktan bir avuç koyun ve kenarlarını kapatın.
Fırını 180 derece ısıtın. Tepsiye yağlı kağıt sererek üzerine yaptığınız kerebiçleri dizin.
Yaklaşık 30 dakika pişirin.
Önce gün günden hazırladığınız çöven otunu 1 saat boyunca kaynatıp ocaktan alın. Süzdükten sonra içine pudra şekeri koyun.
Su da koyup blendırla 30 dakika boyunca çırpın.
Kerebiçi fırından çıkartıp bir tabağa koyun. Üzerine çöven karışımı döküp tarçın da serpiştirin.

© lezzetler.com tarif no:168336 • adı:Kerebiç (Mersin) • gönderen:gül • indirme tarihi:05.05.2024 - 11:54