



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERSİN USULÜ KEREBİÇ

1 su bardağı irmik
3 yemek kaşığı tereyağı
2 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı pudra şekeri
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
İç için:
2 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı ceviz (isteğe göre antep fıstığı)
1 tatlı kaşığı tarçın
Çöven otu (bulamazsanız krem şanti)
3-4 su bardağı su- Pudra şekeri

Karıştırma kabınıza margarini alın ve erimesini bekleyin. Üzerine irmiği ve kabartma tozunu ilave edin. Üzerine yumurtaları kırın ve sıvı yağ ilave edin, karıştırın. Daha sonra pudra şekerini ilave edin. Son olarak alabildiği kadar unu ekleyip hamurun kulak memesi kıvamına ulaşmasını sağlayın. İç harcı için ceviz ya da fıstıkları ezin, üzerine tarçın ve toz şeker ilave edin. Hamurunuzu istediğiniz büyüklüklerde yuvarlak şekil verin. İç harcından koyup hamurunuzu kapatın ve ister yuvarlak isterseniz de içli köfte gibi şekil verin, tepsinize yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına verin. Fırından çıktıktan sonra soğumasını bekleyin ve üzerine krem şanti ile köpük süsü verin. Üzerine tarçın, fıstık ya da ceviz içi dökebilirsiniz.

