



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEREBİÇ (MERSİN)

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

Kurabiyesi için:

2 su bardağı irmik

1 su bardağı un

100 gr tereyağı

Yarım su bardağı zeytinyağı

Yarım su bardağı oda sıcaklığında su

1 yemek kaşığı pudra şekeri

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

İçi için:

2 su bardağı çekilmiş antepfıstığı veya ceviz

Toz tarçın

Çöven köpüğü için:

2 yemek kaşığı çöven otu kökü

1 litre su

1 su bardağı şeker

Ayrıca yarım su bardağı su

3-4 damla limon

Çöven otu köpüğü için; çöven kökünü derin bir kaba alıp üzerine bir litre su ekleyip, kapağı kapalı bir gece bekletin. Ertesi sabah çöven kökünü suyuyla birlikte iki saat kaynatın. Altını kapatıp soğuyana ve çöven kökü dibine çökene kadar dinlendirin. Daha sonra hiç tortu kalmayacak şekilde süzün. Şerbet için şeker, su, limon ve yarım su bardağı çöven suyunu bir tencereye alıp şeker eriyene kadar karıştırarak kaynatın. Oda sıcaklığına gelmesini bekleyip ardından buzdolabına kaldırın ve en aza 4-5 saat dinlendirin.

Kurabiye için; Tereyağını eritin. İrmik, zeytinyağı, su, tereyağı, pudra şekeri ve kabartma tozunu yoğurup on dakika kadar dinlendirin. Daha sonra Unu azar azar ekleyip yoğurun. Karışımdan mandalina büyüklüğünde bir parça alıp içli köfte gibi içini oyup içine antepfıstığı ile doldurun. Ucunu kapatıp şekil verin ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin. 200 derecede önceden ısıtılmış fırına verip üzerleri kızarana kadar pişirin. Daha sonra buzdolabında dinlenen şerbeti bir kaba alın ve mikserle köpük kıvamına gelene kadar en az 20 dakika çırpın. Köpüğü servis tabaklarına paylaşırıp üzerine tarçın serpin. Kerebiçleri köpüğün üzerine yerleştirin.

Not: Çöven otu aktarlarda ve internet sitelerinde satılmaktadır. Aynı tat olmasada bulamazsanız krem şanti kullanabilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:176927 • adı:Kerebiç (Mersin) • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 16:33