



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREBİÇ (MERSİN)

100 gram margarin
2 yumurta
1 su bardağı irmik
2 yemek kaşığı kadar pudra şekeri
Alabildiği kadar un
3 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kadar kabartma tozu
İç Harç:
Ceviz ya da antepfıstığı eklenebilir
Şeker
Tarçın

Tatlının köpüğünü çöven otuyla hazırlayacaksınız, tarife bir gün önceden başlamanız gerekir. Bunun için çöven otunu yıkayıp tencereye alın. Üzerine 4 bardak su ekleyip bir gece bekletin. Tereyağını karıştırma kabınıza alın ve erimesini bekleyin. İrmiki ve kabartma tozunu da yağa ilave edin. Son olarak yumurtaları ve sıvı yağı da ekleyip güzelce karıştırın. Ardından pudra şekerini de karışıma ekleyin. Son olarak aldığı kadar un ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Tatlının iç harcı için ceviz ya da fıstıkları dövün. Üzerine toz şeker ve tarçın ekleyip karıştırın. Hamurdan istediğiniz boyutta parçalar koparıp poğaça ya da içli köfte gibi doldurup kapatın ve tepsiye dizin. Fırını önceden 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Tepsiyi fırına verin. Diğer yandan suyu kaynatmaya başlayın. Bu işlemi 2 saat sürdürün. Suyu azalırsa üzerine 1-1,5 bardak kadar ek yapabilirsiniz. Kaynayan sudan otları süzün ve sıcakken pudra şekerini içine ekleyin. Mikserle çırpmaya başlayın. Köpük krema kıvamına gelene kadar en az 45 dakika çırpın. Tatlılarınız fırından çıktıktan sonra iyice soğumasını bekleyin ve tarçın ve köpükle servis edin.

