



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREBİÇ (MERSİN)

Hamur için:

250 gram tereyağı (oda sıcaklığında)

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı irmik

1 su bardağı pudra şekeri

1 çay bardağı yoğurt

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

İç Dolgusu:

1 su bardağı ince çekilmiş ceviz veya antepfıstığı

1 yemek kaşığı toz tarçın (isteğe bağlı)

Köpük Kreması:

1 tatlı kaşığı çöven otu (aktarlardan temin edilebilir)

1 litre su

2 su bardağı toz şeker

Tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, pudra şekeri ve irmiği bir kaba alarak karıştırın. Kabartma tozu ve azar azar un ekleyerek ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğurun.

Ceviz veya Antep fıstığını tarçınla karıştırarak iç harcı hazırlayın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Ortasını açıp iç harcı yerleştirin ve kapatın. Özel kerebiç kalıbıyla şekil verip yağlı kağıt serili tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin.

Çöven otunu 1 litre suda 4-5 saat kaynatın. Süzüp suyunu bir kaba alın. Üzerine toz şekeri ekleyip mikserle beyaz ve köpük kıvamına gelene kadar çırpın.

Fırından çıkan kerebiçleri köpük kremasıyla buluşturun. Üzerine isteğe bağlı olarak antepfıstığı serpebilirsiniz.

