



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KEREBİÇ (MERSİN)

100 gram tereyağı
1 su bardağı irmik
Yarım paket kabartma tozu
2 yumurta
2 yemek kaşığı pudra şekeri
2/3 çay bardağı sıvı yağ
Aldığı kadar un
İçi için:
Ceviz ya da Antep fıstığı
Tarçın
Şeker
Köpüğü için:
Çöven otu
Pudra şekeri
Su

İlk olarak yumurta ve pudra şekerini karıştırın.

Üzerine sıvı yağ, eritilmiş tereyağı, vanilya, irmik, un, kabartma tozu ekleyip kulak memesi yumuşaklığına gelene dek yoğurun.

Buzdolabında 10 dakika bekletin ve cevizden biraz büyük parçalar koparıp açın.

Ceviz içi ve tarçın karışımını hamura koyup kapatın.

180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Çöven kremasını hazırlamak için 4 bardak suda çöven otunu haşlayıp süzdükten sonra suyu sıcakken pudra şekerini ilave edip karıştırın ve eritin.

Köpürene kadar çırttıktan sonra kıvam koyulaştıysa hazır demektir.

Çöven köpüğünün içine attığınız kerebiçleri buzdolabında dinlendirdikten sonra tarçın veya Antep fıstığı ile servis edebilirsiniz.

Not: Çöven otu bulamazsanız, tatlınızı koyu kıvamlı krem şantiyle de yapabilirsiniz.

