Kerebiç (Mersin)

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

◫ Hamuru için:

- 2 su bardağı irmik
- 1 su bardağı un
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 125 gr tereyağı (eritilmiş)
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı mahlep (isteğe bağlı)
- Yarım çay bardağı su
- Yarım çay bardağı süt

◫ İç Harcı için:

- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz veya Antep fıstığı
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın

◫ Köpük (Şam Tatlısı Sosu) İçin:

- 1 su bardağı çöven kökü suyu (veya hazır çöven özü)
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı su

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Geniş bir kaba irmik, un, sıvı yağ, eritilmiş tereyağı, karbonat ve mahlebi ekleyip yoğur.
- Yavaş yavaş su ve sütü ekleyerek yumuşak bir hamur elde et.
- Hamuru 15-20 dakika dinlendir.

2. İç Harcın Hazırlanması:

- Ceviz, toz şeker ve tarçını bir kasede karıştır.

3. Şekil Verme ve Pişirme:

- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopar, avuç içinde aç.
- İçine cevizli harçtan koyarak kapat ve yuvarlak şekil ver.
- Yağlı kağıt serili tepsiye diz ve önceden ısıtılmış 180°C fırında 20-25 dakika pişir.

4. Köpüğün Hazırlanması:

- Çöven kökü ve suyu bir tencerede kaynat, süzerek posasını ayır.
- Sıvıyı tekrar kaynatıp şeker ekleyerek kıvam alana kadar karıştır.
- Mikserle çırparak beyaz köpük haline getir.

5. Servis:

- Pişen kerebiçleri servis tabağına al.
- Üzerine bolca çöven köpüğü dökerek servis et.

>> **İpucu: Orijinal kerebiç lezzeti için çöven kökü kullanabilirsin, ancak bulamazsan hafif çırpılmış krema ile de servis edebilirsin!**

Kiraz'ın Mutfağı