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

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri ve sert kabuklu meyveler.

Ön Hazırlık:

Kerebiç (Mersin) için bütün malzemeleri tartıp ölçün; yumurta ve süt ürünleri kullanılacaksa oda sıcaklığına yaklaştırın. Fırınlı tariflerde kalıbı yağlayıp tabanını hazırlayın ve fırını önceden ısıtın. Şerbet, sos veya meyveli karışım ayrı hazırlanacaksa tatlıya eklenmeden önce tarifte istenen sıcaklığa gelmesini bekleyin. Bu düzen, hassas kıvam aşamalarında zaman kaybını önler.

Kiraz'ın Mutfağı

Servis Önerisi:

Tatlıyı yapısına göre dinlendirin veya soğutun. Porsiyonları servis anında kesin; yanında sade kahve ya da çay sunun.

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.

Kiraz'ın Mutfağı

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tatlıda kaşığın izi kısa süre görünmeli, çiğ un veya nişasta tadı kalmamalıdır. Fırınlanan yüzey eşit renklenmeli; iç bölüm tarifin yapısına uygun biçimde nemli kalmalıdır. Şerbet veya sos ekleniyorsa kontrollü ilerleyin. Kesmeden ya da porsiyonlamadan önce önerilen dinlenme süresine uymak tatlının dağılmasını önler.

Şeker miktarını gelişigüzel artırmayın; kıvamı yalnızca tat değil, yağ, un, yumurta ve sıvı oranı birlikte belirler.

Kerebiç (Mersin) hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın. Gerekirse küçük düzeltmeler uygulayın; temel malzeme oranlarını bir anda değiştirmeyin ve sonucu not edin.

Tatlıyı tamamen soğuduktan sonra üzeri kapalı biçimde saklayın. Süt, krema veya yumurta içeren çeşitleri buzdolabına alın; servis öncesinde tarifin yapısına göre oda sıcaklığına yaklaştırın. Akışkan merkezli tatlıları bekletmeden tüketmek en iyi sonucu verir.

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

Kiraz'ın Mutfağı