

# Kerebiç Kup

Toplam 45 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~268 kcal

Açılış 2/10

Mersin'in coğrafi işaretli tatlısı kerebiç, irmikli içli kurabiye kabuğunun fırınla pişirilmesiyle pişip üzerine çöven kökünden çırpılarak beyaz köpükle servis edildiği ramazan klasığıdır.

## Malzemeler

- 4 yemek kaşığı İrmik
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 2 yemek kaşığı Toz Antep fıstığı
- 100 gr Tereyağı
- 1 adet Yumurta sarısı
- 20 gr Çöven otu
- 3 yemek kaşığı Pudra şekeri
- 1 çay kaşığı Tarçın

## Yapılışı

1. Çöven otunu 1 su bardağı suyla bir gece önceden ıslatın.
2. İrmik, eritilmiş tereyağı, yumurta sarısı ve 2 yemek kaşığı şekeri yoğurup 15 dakika dinlendirin.
3. Toz Antep fıstığı, kalan şeker ve tarçın karıştırılarak harc hazırlayın.
4. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parça alıp tavuğa açınıç harc koyup kapatarak yuvarlayın.
5. 180°C fırında 15 dakika hafif pembeleşene kadar pişirin.
6. Çöven suyunu kısık ateşte 10 dakika kaynatıp süzün, pudra şekerini ekleyip beyazlayana kadar çırpın, kerebiçlerin üzerine sürerek servis yapın.

### PÜF NOKTASI

Köpük kısmı servis öncesi eklemek kup içinde sönmelerini geciktirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kerebiç kupunu soğuk bardakta sunup Antep fıstığı kremalı yüzeye bolca serpin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

Yumurta