

# Mersin Kerebiç

Toplam 105 dk

Hazırlama 80 dk · Pişirme 25 dk

12 kişilik

Zor

~390 kcal

Açılış 2/10

Mersin kerebiçi, irmikli kurabiye hamurunun cevizli içle dolup çöven köpüğüyle servis edilen tatlıdır.

## Malzemeler

### Hamur için

- 400 gr İrmik
- 250 gr Un
- 250 gr Ceviz
- 300 gr Çöven köpüğü

## Yapılışı

- İrmik, un ve yağla yumuşak hamur hazırlayın.
- Hamuru 20 dakika dinlendirin, kalıptan çıkarın.
- Cevizli içi hamura doldurup kerebiç kalıplarına bastırın.
- Kurabiyeleri tepsiye aralıklı olarak dizin.
- Kerebiçleri 180°C fırında 25 dakika pişirin.
- Tam soğuyunca köpük veya pudra şekeriyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru kalıptan çıkarırken hafif unlayın, fazla un desenleri matlaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çöven köpüğü ve tarçında sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş