

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

Yapılış

- İrmik ve unla yağlı hamur hazırlayın.
- Hamuru cevizli içle doldurup kalıba basın.
- 180°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru kalıptan çıkarırken hafif unlayın, fazla un desenleri matlaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çöven köpüğü ve tarçınla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş