

Kerebic

Malzemeler

3 corba kasigi irmik
2 adet yumurta sarisi
200gr. tereyagi (oda isisinda)
1 cay bardagi misirozu veya zeytinyagi
1 su bardagi pudra sekeri
1 cay kasigi kabartma tozu
3-4 su bardagi arasi un
icine:
1 su bardagi kadar ceviz veya yesil fistik ici
2-3 yemek kasigi tozseker
1 cay kasigi tarcin

Yapilisi

Tereyagi ve pudra sekerini alip mikserle krema gibi olana kadar cirpin.
Siviyagi ekleyip karistirin.
Yumurta sarilarini tek tek ekleyip tekrar cirpin.
Kabartma tozunu 3 su bardagi unla eleyip karisima ekleyin ve elinizle yogurun. Yeterince un ilavesiyle orta yumusak bir hamur elde edin.
Ic malzemeleri mutfak robotundan gecirip karistirin.
Cevizden iri parcalari koparip elinizde acin ve 1 tatli kasigi kadar icten koyun. Tekrar pogaca gibi kapatip uc kisimlarini alta getirin. kalibiniz varsa yerlestirip bastirarak yagli tepsiye hafif burarak cikartin ve yerlestirin.
Kalibiniz yoksada sade pogaca sekli verebilirsiniz.
Tum hamur bittikten sonra 170C dereceli firindaustu kizarana kadar pisirip pudra sekeri serperek servis yapin.