# CEVİZLİ KALBURABASTI

Sahrap Soysal

1 çay bardağı eritilmiş bitkisel margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı maden suyu
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı irmik
Yaklaşık 3 su bardağı un
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
Şerbet için:
2.5 su bardağı su
2.5 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Önce şerbet için su ve şekeri bir tencerede orta ısıda kaynatın. Altını kısıp, limon suyunu katıp 5 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
Derin bir kabın içine eritilip ılıtılmış yağı koyun. Sıvıyağ ve madensuyunu ekleyin. Kabartma tozu ve unu ilave edip yoğurmaya başlayın.
Kulak memesinden daha yumuşacık ama ele yapışmayan bir kıvamda hamur elde etmelisiniz. Hamurdan tıpkı poğaça gibi kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp rendenin iri gözünün üzerine koyun.
Dört parmağınızın ucuyla bastırarak 7-8 cm çapında bir hamur şeklinde açın. İçine bir çay kaşığı kadar ceviz içi koyun. Sonrada hamuru tıpkı poğaça gibi bir ucundan kaldırıp diğer ucunun üzerine kapatıp uçlarını hafifçe bastırın.
Tüm hamuru bu şekilde hazırlayıp yağlanmış yada fırın kağıdı serilmiş tepsiye aralıklı dizin.
Fırını 175 dereceye ayarlayıp ısıtın. Sıcak fırında hamurların kenarı sarı kahverengi oluncaya dek 30 dakika pişirin.
Çıkarın ve sıcakken soğuk şerbeti üzerine gezdirin. İyice çekince servise sunun.

Not: Bu kalburabastı piştiğinde beyaz kalacaktır. Maden suyu katıldığı için daha hafif ve az yağlı bir tatı olacaktır.

© lezzetler.com tarif no:62273 • adı:Cevizli Kalburabastı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:02.05.2024 - 00:23