CEVİZLİ KALBURABASTI

Elif Korkmazel

1.5 çay bardağı süt
2 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı karbonat
Aldığı kadar un
1 çay bardağı ceviz
1 adet yumurtanın sarısı
Şurubu için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1/2 limon

Sütü, yağı ve karbonatı, yumuşak bir hamur olana dek un ekleyerek yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp rende üzerinde yassılaştırın. Ortasına bir parça ceviz koyup rendenin üzerinde yuvarlayın. Yağlanmış tepsiye kapatılan kısımları alta gelecek şekilde dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. 180 derece fırında pişirin. Şurup için; şeker ve suyu kaynatın. Limon suyu ekleyip koyu şerbet kıvamına gelince ateşten alın. Pişen hamurların üzerine sıcak şurubu dökün.

© lezzetler.com tarif no:64066 • adı:Cevizli Kalburabastı • gönderen:hatiç • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:23