



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ KALBURABASTI

Yarım paket tereyağı
1 su bardağı irmik
yarım su bardağı un
1 kahve fincanı su
İçi İçin;
Yarım su bardağı toz şeker
1 su bardağı ceviz ya da badem içi
1 tutam tarçın
Şerbeti İçin;
2 su bardağı toz şeker
2 su su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Öncelikle şerbet hazırlanır, soğumaya bırakılır. Oda ısısında yumuşamış tereyağı, un irmik ve su yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirilir, ceviz kadar parçalar alınır, rendenin üzerinde parmak uçlarıyla yuvarlak açılır yeteri kadar iç konur, rulo yaparak kaldırılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir, 180 derece fırında pembe renkte pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir.

ML® Kalbur Kurabiyesi (görsel)