KAKAOLU KALBURABASTI

2 çay bardağı sıvıyağ (normal boy çay bardağı kullanın)
2 çay bardağı süt
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan tozşeker
Türk kahvesi fincanıyla 2 fincan irmik
1 yemek kaşığı tepeleme kakao
1 paket kabartma tozu
1/2 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
Yaklaşık 8 çay bardağı un
Ayrıca, 20-25 parça ceviz içi
Şerbeti için;
3 su bardağı su
2 su bardağı tozşeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Sıvıyağ, süt ve tozşekeri derin bir kaba aktarın. Üzerine irmik, kabartma tozu, çekilmiş ceviz içini ve kakaoyu ekleyip unu da azar azar ilave ettikten sonra yoğurmaya başlayın. Kulak memesi kıvamında ve ele yapışmayan bir hamur elde edeceksiniz.
Hazırladığınız hamurdan kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparark yuvarlayın ve üzerlerine hafifçe bastırdıktan sonra ortalarına birer adet ceviz yerleştirin. Sonra da yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin, isterseniz hamur parçalarını parmak şeklinde hazırladıktan sonra rendenin iri delikli tarafına bastırabilirsiniz de.
5 dakika önceden ısıtıp 180 dereceye ayarladığınız fırında, kalburabastıları en az 35 dakika pişirin.
Diğer taraftan, şerbeti hazırlamak için; su ve toz şekeri tencereye aktarıp kaynatın. Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra limon suyunu ilave edin. Ocağın altını kısıp 10 dakika daha kaynatın ve ocaktan alarak soğumasını bekleyin.
Soğuk haldeki şurubu fırından çıkan sıcak kalburabastıların üzerine gezdirin. Şurubu çekmeleri için 10-15 dakika kadar bekleyip servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:89054 • adı:Kakaolu Kalburabastı • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:49