KALBUR HURMASI (MALATYA)

1 paket un
2 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı (sıvı yağ)

Sıvı yağ, yoğurt, yumurta, tuz, kabartma tozu iyice karıştırılır. Aldığı kadar unla kulak memesi yumuşaklığında hamur hazırlanır. Hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Kalburun üzerinde şekil verilir, kızgın yağda kızartılır.

Not: Hamurun içerisine 250 gr. peynir de rendelenerek hazırlanabilir. Yukarıdaki şekilde hazırlanıp kıvamlı şuruba konup tatlı olarak da servis yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:85763 • adı:Kalbur Hurması (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.03.2024 - 15:51