



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KALBUR TATLISI

1 ay bardağı küllü su (odun küllü)
1 paket vanilya
2 ay bardağı sıvıyağ
1 limon kabuğu rendesi
1/2 çay kaşığı karbonat
Alabildiği kadar un
1 avuç ceviz içi
Şurubu için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 orba kaşığı limon suyu

Bir su bardağının 1/3 üne odun küllü koyup üzerini su ile doldurunuz. Karıştırıp durulmasını bekleyiniz. Üstteki suyu bulandırmadan tülbentten süzerek başka bardağa alınız.

Bir kaba 1 çay bardağı küllü su, sıvıyağ, karbonat, vanilya ve limon kabuğu rendesi katıp karıştırınız. Un ilave ederek orta yumuşaklıkta bir hamur yapınız. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp avuç içinde yassıtarak oval şekli veriniz. İçlerine ceviz koyup kapatınız. Kalbur veya rende üzerinde şekillendirip yağlanmış fırın tepsisine diziniz.

Orta hararetili fırında açık pembe renkte pişiriniz. Soğuyunca 2 su bardağı şeker ve 2 su bardağı sudan şurup hazırlayıp limon suyu dökünüz. Şurubu kaynar olarak tatlının üzerine dökünüz.

[ML® Kakaolu Kalburabastı için tıklayın](#)