



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBURA BASTI

250 gram margarin,
3 çorba kaşığı yoğurt,
1 çay bardağı su,
1 çay kaşığı karbonat,
un.
Şerbeti için:
5 su bardağı tozşeker,
4 su bardağı su,
yarım limon

Oda ısısında bekletip yumuşattığınız yağı, yoğurdu, ılık suyu, üzerine 4-5 damla limon sıkığınız karbonatı ve unu karıştırın.

Yoğurarak, kulak memesinden biraz daha sert bir hamur elde edene kadar un ilave edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın. Yuvarladığınız parçaları geniş delikli bir kevgirin içinde veya renderin kalın tarafına bastırarak yassılaştırıp yuvarlayın.

Yağlanmış ve unlanmış tepsiye aralıklı olarak dizin. 180 derece ısıtılmış fırında üzerleri altın şansı renk alana dek pişirin.

Şerbet için, şekeri tencereye koyduktan sonra su ilave edin. Kaynamaya başladıktan sonra limon suyunu ekleyin. Fırından çıkardığınız kalbura basmaların ılınmasını bekleyip, şerbeti ılık olarak üzerine dökün.

[ML® Balbaba için tıklayın](#)

[ML® Balbaba \(görsel\)](#)