



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBURA BASTI

1/2 Su Bardagi Süt
200 gr Margarin
4 Su Bardagi Un
1 Paket Kabartma Tozu
3 Su Bardagi Dövlümüs Ceviz İçi
Surup İçin:
4 Su Bardagi Su
1 Kg Toz Seker
1/2 Limon Suyu

Sekeri su ile kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp, limon suyunu sikin. Sogumaya birakin. Bir kapta süt ve sekeri çirpin. Un ve kabartma tozu da ekleyip, yogurun. Kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edin. Üzerine nemli bir bez örtüp, 15-20 dk dinlendirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparin. Elinizle hafifçe açın. Tel süzgeç veya madeni rendenin yüzeyine hamuru hafifçe bastirarak yerlestirin. Ortasina dövülmüs ceviz koyun. Hamurun kenarlarini bir digerinin üzerine dikkatlice kapayın. Böylece dis yüzeyde desen olusacaktır.

Yaglanmış firin tepsisine dizin. Önceden isitilmiş 180 dereceli firinda kizarana dek pisirin. Firindan aldiginiz kurabiyelerin üzerine soguk serbeti gezdirin. Bikaç dakika daha firinda tutun.

[ML® Kakaolu Kalburabastı için tıklayın](#)

