



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KALBURA BASTI

MALZEME ve HAZIRLANIŐI:

Yapılması kolay, lezzeti, güzel bir tatlıdır. Múnasip bir tepsiye 3.5 su bardağı elenmiŐ un, 1 bardak yoğurt, 1/2 bardak bitkisel yađ, 1/2 bardak erimiŐ margarin (veya tereyağı) 1/2 bardak toz Őeker ve 1 tatlı kaŐıđı karbonat koyarak bunları 10 dakika kadar iyice yoğurun. Hamur çok yumuŐak olursa azar azar un ekleyin. Ancak hamurun çok sert olmamasına dikkat edin. Bu hamuru, üzerine bir nemli bez örterek buzdolabında 1 saat kadar dinlendirin. Sonra, bu hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak elinizde oval biçimde ve 1/2 santim kalınlığında yassıltn, bu parçayı, uzunlamasına kendi eksenini üstünde bükerek Őekil verin. Fırın tepsisini iyice yağlayıp hamurları dizin, orta sıcaklıktaki fırına verin. Öteyandan, 3 bardak suda, 3 bardak Őekeri kaynatıp, indirirken 1 tatlı kaŐıđı limon suyu ile kestirip, soğutun. Hamurlar fırından çıkarılınca, 3-4 dakika bekletildikten sonra üzerine sođutulmuŐ Őurubu dkn.

[ML@ Perem için tıklayın](#)
