



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI KURABIYESİ

Malzemeler:

1 su bardağı tereyağı veya bitkisel margarin (eritilmiş ve ılıtılmış)
1 Türk kahve fincanı su
1/2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yaklaşık 3,5 su bardağı un
1-1,5 yemek kaşığı kakao
Şerbeti için;
3 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Derin bir yoğurma kabında, eritilip ılıtılmış tereyağı, su, tuz ve kabartma tozunu koyup, karıştırın. Yavaş yavaş unu ve kakaoyu ilave ederek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamurun üzerini bir bezle örterek en az 30 dakika dinlenmeye bırakın. Özleşen hamurdan, kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarladıktan rendeye bastırarak şekillendirin. Hazırladığınız kurabiyeleri yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. 5 dakika önceden ısıtılmış ve 175 dereceye ayarlanmış fırında, 25 dakika kadar pişirip çıkarın. Şerbeti için; su ve şekeri orta ısıda ateşte şerbet iyice kaynayınca kadar kaynatın. Ocağın altını kısıp limon suyunu ekleyip, 5 dakika daha kaynattıktan sonra soğumaya bırakın. Kalbura bastılar, soğuk haldeyken ılık şerbetin içerisinde en az yarım saat bekledikten sonra servise hazırlayın.

[ML® Kalbur Kurabiyesi için tıklayın](#)

[ML® Kalbur Kurabiyesi \(görsel\)](#)