



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI (MANİSA)

<https://www.mpd.org.tr>

1 kg. Un
300 gr. Yağ
2 bardak küllü su
1.5 kg. Şeker
Bir miktar soda

Önce un hamur tahtası elenerek ortası açılır. Diğer tarafta yağ kızdırılarak ortası açılmış unun içine dökülür. Kaşıkla iyice halledilir. Küllü su ve soda ilavesiyle yoğrulduktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır, kalbur üzerinde şekil verilerek hafif yağlanmış tepsiye dizilir. Orta hararete fırında piştikten sonra soğumaya bırakılır. Kızgın şerbet üzerine gezdirildikten sonra ağzı kapatılır. Hamur iyice tatlıyı içine alınca servis yapılır.