



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KALBURA BASTI (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 paket un  
2 adet yumurta  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı yoğurt  
1 çay kaşığı karbonat  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı rendelenmiş peynir  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ  
Şurup için:  
1 kg şeker  
1 litre su

Sıvı yağ, yoğurt, yumurta, tuz ve karbonatı iyice karıştırın. Un ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın.

Hamur, kendini tutunca içine rendelenmiş peynir karıştırıp dinlendirin.

Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp, el ile kalbur kafesinin üzerinde çekerek hamura şekil verin.

Kızgın yağda kızartın.

Ara öğünler ve kahvaltı için hazırlanan bir yiyecektir. Tatlı olarak istenirse peynir ve tuz koyulmadan hamur hazırlanır. Şekillendirilip kızgın yağda kızartılarak soğuk şuruba atılır.

Şurup için, şeker eriyinceye kadar tencerede karıştırın. Kaynamaya başladıktan sonra 7-8 dakika ateşte bırakıp bir limonun, ¼'i miktarında suyu katarak 1-2 taşım daha kaynatıp ateşten alın.