



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBUR HURMASI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. un
1 su bardağı zeytinyağı
4 yumurta
1 su bardağı yoğurt
2 dilim peynir
1 tatlı kaşığı karbonat
250 gr. margarin

Yayvan bir kaba yumurtalar kırılarak yağı ve yoğurdu eklenerek peynir rendelenir. Bu karışıma karbonatı da ilave ederek unu alıncaya kadar yoğurmak gerekir. Hamur bu şekilde hazırlandıktan sonra bir kenarda 20 dk. dinlenmeye bırakılır.

Hamuru dinlendirdikten sonra bir kalbur temin edilerek ters çevrilip kalbur hurması hazırlanmasına başlanmalı. Bu işe, dinlendirilen hamurdan bir yemek kaşığına sığacak büyüklükte elimizin üç orta parmağı arasına alarak kalbur üzerinde yuvarlayarak başlayabiliriz. Bunu özenerek yapmalı ve kalbur üzerinde yuvarlanan hamurun kalın olmamasına ve özellikle bir hurma görünümünde olmasına dikkat edilmelidir.

Kalbur üzerinde yuvarlanarak hazırlanan kalbur hurmaları bir tava içerisinde kızdırılmış nebati yağa bırakılarak kızartılır. Kızartma işi bittikten sonra soğuyunca servis yapılır. Tatlı dökülerek de yenilebilir.

[ML® Kalbur Kurabiyesi için tıklayın](#)

