



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBUR HURMASI (TUNCELİ)

Çemişgezek Belediyesi

Un, süt, yumurta ile hamur yoğrulur. Hamura hurma biçimi verilir, kalburun gözlerine bastırarak damgalanır. Bakır tavada pişirilir, sade yağlı kurabiye haline gelir. Tabağa konurken üzerine şeker ezmesi veya bal şerbeti dökülür.

[ML® Kalbur Kurabiyesi için tıklayın](#)

© lezzetler.com tarif no:39626 • adı:Kalbur Hurması (Tunceli) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:18.04.2024 - 05:22