



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURA BASTI

5 orba kaşığı tereyağı, oda sıcaklığında yumuşamış (125 gr)

2,5 su bardağı un (350 gr)

4 orba kaşığı irmik (40 gr)

1 ay bardağı ayçiçek yağı (120 ml)

2 orba kaşığı yoğurt (50 gr)

1 yumurta

½ paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

½ paket Pakmaya şekerli Vanilin

Tuz

1 su bardağı ceviz içi, iri dövülmüş

şerbet için:

2 su bardağı şeker (400 gr)

2 su bardağı su (500 ml)

Birkaç damla limon suyu

İlk önce şerbeti hazırlayın. Su, şeker ve limon suyunu bir tencerede 10-12 dakika kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Tereyağı, ayçiçek yağı, yoğurt ve yumurtayı bir kaptakiştırın. İçine unu, irmiği, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, bir tutam tuz ve Pakmaya şekerli Vanilini ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru 15 parçaya bölüp parçaları yuvarlayın. Bir tel süzgecin içinde hamur parçalarını aın. İlerine biraz ceviz ekleyip kenarlarını st üste bindirerek ortada birleştirin ve mncıklayarak yapıştırın.

Hazırladığınız tatlıları geniş cam bir fırın kabına yerleştirip 1700C'de kızarana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından çıkan sıcak tatlılar üzerine soğutulmuş şerbeti dkn. Tatlılarınız şerbeti çektikten sonra servis edin.

