



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KALBURA BASTI

1 ay bardağı pudra şekeri
1 ay bardağı süt
1 paket tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
alabildiğı kadar un
içi için;
2 su bardağı ceviz içi
şurubu için,
4 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker
1 orba kaşığı limon suyu

Önce şerbet hazırlanıp soğumaya bırakılır.

Tereyağı yakmadan eritilir, yoğurma kabına süt ve pudra şekeri konur, iyice karıştırılır, üzerine eritilmiş tereyağı, tuz, un ve kabartma tozu eklenir, orta sertlikte bir hamur yapılır.

Hamur 20 dakika dinlendirilir, hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, bir kalburun üzerine ya da rendeye bastırarak çay tabağından küçük açılır.

Ortasına ceviz konur ve rulo yaparak kaldırılır.

Yağlanmış fırın tepsisine dizilir, önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Fırından çıkar çıkmaz sıcak şerbet gezdirilir.

[ML® Kalbur Kurabiyesi için tıklayın](#)