



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBURA BASTI

Malzemeler:

1 su bardağı sıvı yağ

Yarım su bardağı su

Yarım çay kaşığı karbonat ağdası için

3 su bardağı şeker

3 su bardağı su

Hazırlanışı:

Yağ ile su iyice çırpılır. Beyazlaşınca karbonat ve aldığı kadar un eklenir hamur kıvama gelince ceviz büyüklüğünde hamur kalburun üzerinde açılıp içine ceviz konup sarılır. 200 derecelik fırında pişirilip soğuk ağdayla buluşturulur.

[ML® Kalbur Kurabiyesi için tıklayın](#)