



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURA BASTI

4 su bardağı su
1 kg tozşeker
Yarım limonun suyu
Yarım su bardağı süt
200 gram margarin
4 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı dövülmüş ceviz içi

Şekerle suyu kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp, limon suyunu sıkın. Soğumaya bırakın. Bir kapta süt ve şekeri çırpın. Un ve kabartma tozunu da ekleyip, yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Üzerine nemli bir bez örtüp, 15-20 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizle hafifçe açın. Tel süzgeç veya madeni rendenin yüzeyine hamuru hafifçe bastırarak yerleştirin. Ortasına dövülmüş ceviz koyun. Hamurun kenarlarını bir diğerinin üzerine dikkatlice kapatın. Böylece dış yüzeyde desen oluşacaktır. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Hazırladığınız kalbura bastıları önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında kızarana dek pişirin. Fırından aldığınız kurabiyelerin üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Bu şekilde birkaç dakika daha fırında tutup, servis yapın.