



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

100 Gr Sıvı Yağ
100 Gr Eritilmiş Tereyağı
1  ay Kaşığı
Kabartma Tozu
100 Gr Ceviz İçi
Yarım Şişe Maden Suyu
650 Gr Un
 erbet için:
2 Kg Şeker
1,5 Lt Su
Yarım Limon

Un elenerek, ortası açılıp maden suyu, sıvı yağ, eritilmiş tereyağı ve kabartma tozu konularak kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar yoğrulur.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılıp, kalburun üzerinde yassılırlar ve i lerine ceviz konularak kenarları birleştirilir.

Yağlanmış tepsiye dizilerek, 175 derecelik önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

Üzerleri kızarınc  fırından çıkartılır ve daha önce kaynatılıp ılık şerbet üzerine dökülür.

Soğuk olarak servis edilir.

