



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI (AKSARAY)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2,5 su bardağı un
2 su bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı süt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Kalburabastı tatlımızın şekerini, suyunu ve limon suyunu tencereye alıp kaynatın. Ocağınızın kısık ateşinde 20 dakika kadar daha kaynatın. Ardından soğumaya bırakın. Hamur malzemelerini geniş bir kaba alıp yoğurun. Gerekirse un ilave edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp oval şekil verin. Üst kısmını süzgecin üzerine bastırın. Hafif yağlanmış tepsiye dizip, 180 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumuş şerbeti üzerine dökün.

