



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KALBURABASTI (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım Su Bardağı Süt

200 gr. Margarin

4 Su Bardağı Un

1 Paket Kabartma Tozu

3 Su bardağı dövülmüş Ceviz içi

ŞURUP İÇİN:

4 Su Bardağı Su

1 Kg toz şeker

Yarım Limon Suyu

Şekeri su ile kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp, limon suyunu sıkın. Soğumaya bırakın.

Bir kaptaki süt ve şekeri çirpin. 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. Hatif açın.

Tel süzgeç veya madeni rendenin yüzeyine hamuru hafifçe bastırarak yerleştirin.

Ortasına dövülmüş ceviz koyun. Hamurun kenarlarını bir diğerinin üzerine dikkatlice kapayın. Böylece üstünde desenler oluşacaktır.

Yağladığımız fırın tepsinize dizin. Fırında kızarana tutarız. Daha sonra fırından alarak üzerine hazırladığımız şerbeti döküyoruz.

