KALBURABASTI (MAYASIZ)

Malzeme
- Hamuru İçin:
- 250 g Sana yağ
- Yarım bardak ılık su
- 2 yumurta
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
- Şurubu İçin:
- 1 kg Toz şeker
- 5 su bardağı su
- Çeyrek limon suyu

Hazırlanışı
Şerbeti için şeker ve suyu bir tencereye koyarak kaynatın, indirmeye yakın limon suyunu katarak bir kaç taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Ilımaya bırakın.
Oda sıcaklığındaki Sana yağ ve yumurtaları genişçe bir kapta elinizle karıştırarak birbirine yedirin.
Yarım bardak ılık suyu yağlı karışıma ekleyip, kabartma tozu ve vanilya katılmış unu yavaş yavaş katarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın.
Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın ve rendenin iri delikli tarafına bastırarak hamurun üzerine rendenin şeklinin çıkmasını sağlayın.
Hamurun içine ceviz içi koyarak, ceviz içine doğru hamuru yuvarlayarak kapatın.
Kapatılan yerleri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizerek 200 derecede önceden ısıtılmış fırında esmerleşinceye kadar pişirin.
Fırından çıkardıktan sonra üzerine ılık şerbeti dökerek,15 dakikada bir alt üst ederek tatlıların şerbeti çekmesini sağlayan.
İyice soğuduktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29110 • adı:Kalburabastı (Mayasız) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:32