



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI

4 su bardađ su
1 kg. tozşeker
Yarım limon suyu
Yarım su bardağı süt
200 gram margarin
4 su bardađı un
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı dövölmüş ceviz içi

Ön hazırlık olarak şeker ile suyu kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp. Limonu sıkın. Soğumaya bırakın. Bir kaptan margarin ve şekerini çirpin. Un ve kabartma tozunu da ekleyip, yogrun. 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 ya da madeni rendenin yüzeyine hamuru hafifçe bastırarak yerleştirin. Ortasına dövölmüş ceviz koyun. Hamurun bir kenarını bir diğerinin üzerine dikkatlice kapatın. Böylece dış yüzeyde desen oluşacaktır. Yağlanmış fırın tepsisine dizin, önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında kızarana dek pişirin. Fırından aldığınız kalburabastıların üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Birkaç dakika daha fırında tutun.

