



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURA BASTI

3 su bardağı un
1 ay bardağı pudra şekeri
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı sıvı yağ
100 gram tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
İçi için:
1 ay bardağı ceviz içi
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limon suyu

Derin bir kabın içinde yumurta, tereyağı, yoğurt ve sıvı yağı iyice çırpın. Üzerine pudra şekeri, un ve kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp içine de bir parça ceviz yerleştirin. Bu şekilde hazırladığınız tatlıyı rendenin üzerinden bastırarak geçirin. Daha sonra tepsiye dizin. 180 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Daha sonra da üzeri için şerbetini hazırlayın. Suyu ve şekeri kaynatın. İçine limon suyunu sıkın ve fırından çıkan tatlının üzerine soğuk ya da ılık şerbeti dökün. Şerbet çekince de soğutup ikram edin.



Fotoğraf "ablam ablam" tarafından gönderildi. 06.07.2020