



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI

3-4 su bardağı un
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
125 gr tereyağı
2 yemek kaşığı irmik
1 yemek kaşığı yoğurt
Bir tatlı kaşığı kabartma tozu
Şerbeti için:
2.5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Çeyrek limon
İç harcı için:
Dövülmüş ceviz

Öncelikle kalburabastı tarifinin şerbetini hazırlayın. Şeker ve suyu bir tencereye alın, kaynamaya başladıktan sonra çeyrek limonu sıkın. Şerbeti biraz daha karıştırdıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Oda sıcaklığındaki tereyağı, irmik, süt, yoğurt ve sıvıyağ ayrı bir kaba alınır. Elekten geçirilmiş un ve kabartma tozu da kaba alınarak iyice yoğurulur. Yumuşak kıvama gelen hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alın. Bezeleri avucunuzun içine yayın, içerisini ceviz koyup hamuru iki kenardan kapatın. Kalıbınızla kurabiyeğin üzerine şekil verin. Eğer kalıbınız yoksa bir eleği veya kızartma tenceresinin telini şekil vermek için kullanabilirsiniz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkan kalburabastının ilk sıcaklığı çıktıktan sonra soğuk şerbeti üzerine dökün. 2 saat bekledikten sonra kalburabastıyı istediğiniz gibi servis edebilirsiniz.

