



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KALBURA BASTI

1 ay bardađı pudra Őekeri
1 ay bardađı süt
1 paket tereyađı
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
alabildiđi kadar un
içi için;
2 su bardađı ceviz içi
Őurubu için,
4 su bardađı su
4 su bardađı toz Őeker
1 orba kaŐıđı limon suyu

nce Őerbet hazırlanıp soğumaya bırakılır.

Tereyağı yakmadan eritilir, yoğurma kabına süt ve pudra Őekeri konur, iyice karıŐtırılır, üzerine eritilmiŐ tereyağı, tuz, un ve kabartma tozu eklenir, orta sertlikte bir hamur yapılır.

Hamur 20 dakika dinlendirilir, hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, bir kalburun üzerine ya da rendeye bastırarak çay tabağından küçük açılır.

Ortasına ceviz konur ve rulo yaparak kaldırılır.

Yağlanmış fırın tepsisine dizilir, önceden ısıtılmıŐ 185 derece fırında kızarana kadar piŐirilir.

Fırından çıkar çıkmaz sıcak Őerbet gezdirilir.

[ML© Kalbur Kurabiyesi için tıklayın](#)