



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI

2,5 su bardağı un
1 yemek kaşığı irmik
1 yemek kaşığı yoğurt
1 çay bardağı süt
100 gram tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım paket kabartma tozu
1 çay bardağı ceviz içi
Şerbeti için:
3 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
Birkaç damla limon suyu

Tatlınızın şerbeti için suyu ve şekeri tencerede kaynatın. Daha sonra birkaç damla limon suyunu da ekleyin ve 10 dakika daha kaynatın. Ardından soğuması için şerbeti kenara alın.

Hamuru için unu bir kaba alın.

Oda sıcaklığındaki tereyağını da azar azar ekleyerek yoğurmaya başlayın.

Ardından diğer malzemeleri de ekleyip güzelce yoğurun.

Hamurunuz yumuşak kıvama gelince dinlendirin.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde yuvarlayın.

Sonra hamuru bir kalbura veya yağlanmış rendeye bastırıp küçük parçalar halinde açın.

Açılan hamurun içine ceviz koyup kapatın.

Hazırladığınız tatlıları yağlı kağıt serili tepsiye dizin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkan sıcak tatlının üstüne soğuyan şerbetinizi dökün.

Şerbeti çekmesi için biraz bekledikten sonra tatlınızı servis edebilirsiniz.

