



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

5 - 5,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı süt

1 yemek kaşığı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yemek kaşığı irmik

Dolgu:

1,5 su bardağı iri kırılmış ceviz

Şurup:

3,5 su bardağı toz şeker

3,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Sıvı yağ, süt, toz şeker ve şekerli vanilini ayrı bir kaba alıp çatal ile iyice karıştırın. Üzerine un karışımı ve irmiği ilave edip yoğurun. Hamurdan cevizden daha büyük parçalar alın ve elinizde açın. Ortalarına ceviz koyup kapatın, rende veya süzge üzerinde hafifçe bastırıp yuvarlayarak hamurun yüzeyini şekillendirin. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Toz şeker ve suyu tencereye koyup orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısip limon suyunu ekleyip ve 6-7 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp 5 dakika bekletin ve kepçe ile kalburabastıların üzerine dökün. İkinci bir tepsisi ile üzerini kapatın ve soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına alın.



