KALBURABASTI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

140 g tereyağı veya sadeyağ, oda sıcaklığında
80 ml zeytinyağı
100 g yoğurt
1 adet yumurta
70 g irmik
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
350 g un
80 g ceviz, kabaca doğranmış
Şerbeti için:
700 ml su
450 g şeker
1 parça limon kabuğu

Şerbet malzemelerini 20 dakika kaynatıp ılıtın.
Karıştırma kabına yağları, yoğurdu, yumurtayı, irmiği ve kabartma tozunu alıp karıştırın.
Üzerine azar azar un ilave edip yoğurarak ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın. Kullanacağımız rende üzerine hamurları koyup elinizle bastırarak biraz açın.
Ortalarına ceviz koyup kenarlarını kapatın ve tepsiye dizin. Tüm hamura aynı işlemi uygulayın.
Önceden ısıtılmış 180°C fırında kızarıncaya kadar pişirin.
Fırından aldığınız tatlının ilk sıcaklığı gittiği zaman ılık şerbeti üzerine gezdirin. Ara ara çevirerek iyice şerbeti almalarını sağlayın.
Servis edin.

Not: Kalburabastı, kurabiye gibi fırında pişirilmiş hamur işlerine şerbet verilerek yapılan tatlılara iyi bir örnektir. İsmini hamura şekil verilme biçiminden alan bu tatlı kevgir gibi kullanılan kalbura bastırılarak şekillenir. Kalburun elek kısmındaki doku hamura girintili çıkıntılı bir şekil verir. Günümüzde bu doku rendenin sivri uçlu kısmıyla sağlanır.

© lezzetler.com tarif no:172685 • adı:Kalburabastı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:09.05.2024 - 09:57