



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBURABASTI

120 gram oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı (8 yemek kaşığı)

2 yemek kaşığı yoğurt

172 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı irmik

4 su bardağı un

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı karbonat

3-4 limon damlası

Şerbeti için;

2 su bardağı toz şeker (200 ml su bardağı)

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limonun suyu

İç harcı için;

120 gram kadar iri kıyılmış ceviz içi

Sunum için;

2 yemek kaşığı kadar toz Antep fıstığı

Kalburabasti tarifi için önce şerbet yapımından başlayalım. Şerbet için uygun bir tencere içerisine şekeri ve suyu koyalım. Ara ara karıştırarak şerbeti kaynamaya bırakabiliriz.

Şerbet 15 dakika kaynamalı. 15 dakika sonra limon suyu ilave ederek 5 dakika daha kaynattıktan sonra ocak üzerinden alarak soğumaya bırakalım.

Hamuru hazırlamak için yoğurma kabınızın içerisine sıvı yağ, tereyağı, yumurta, yoğurt, irmik, vanilya, kabartma tozu ve tuzu ekleyelim.

4 su bardağı unu yavaş yavaş kontrollü bir şekilde ekleyelim ve yoğurma işlemine başlayalım.

Hamurumuz ele yapışmayan yumuşak bir kıvamda olmalı. Kıvama gelen hamurdan parçalar kopararak elimizle yuvarlamaya başlayalım.

Yuvarlak şeklini verdiğimiz hamurlardan birini alarak kalıbın üzerine koyalım ve elimizle bastırarak düz şekilde açalım.

Ortasına ceviz içinden koyalım ve hamuru uçlarından ortada birleştirerek elimizle kapatalım.

Hamurun şeklinin bozulmamasına dikkat ederek kalburdan çıkaralım. Hamurunuz bitene kadar aynı işlemi sırayla diğer hamurlar için yapalım ve pişirme kâğıdı serdiğimiz tepsiye tatlımızı dizelim.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kalburlarımızı 30 dakika pişirelim.

Tatlının rengi dönünce pişmiş demektir bu aşamada fırından tatlılarımızı alalım ve borcama aktaralım.

Soğuyan şerbeti sıcak tatlıların üzerine gezdirelim. İyice tüm tatlıları şerbetle buluşturmamız gerekmektedir.

Tatlının şerbetini çekmesi için 2 saat yeterli olacaktır. Dilerseniz daha fazla sürede bekletebilirsiniz.

Tatlın dinlenmesinin ardından dilediğiniz şekilde servise hazırlayabilirsiniz. Dondurma veya kayma kullanarak da servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:173341 • adı:Kalburabastı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:13.05.2024 - 13:01