



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURA BASTI TATLISI

Rukiye Karamuça

250 gr tereyağı,
1/3 bardak sıvı yağ,
1 tatlı kaşığı karbonat,
1 tatlı kaşığı kabartma tozu,
1 tatlı kaşığı tuz,
1/2 bardak süt,
4 bardak un
Hamuru:
1,5 bardak şeker,
1 bardak su,
1 tatlı kaşığı limon suyu

Unu bir kaba koyup ortasını açıyoruz ve tereyağını veya sıvı yağı koyuyoruz, karbonatı, kabartma tozunu ve tuzu ekleyip elimizle veya mikserle karıştırmaya başlıyoruz. Yumuşak, güzel bir hamur olana kadar süt ekleyerek yoğuruyoruz. Kulak memesi yumuşaklığında olmalı hamur. Akşamdan dolaba koyup en azından 4-5 saat dinlendirirseniz daha güzel bir sonuç alırsınız. Hamuru küçük top büyüklüğünde parçalara ayırıyoruz.

Rendemizin küçük delikli tarafını kullanıp her topu bastırıp açıyoruz ve içi kısmen boş daha büyücek bir hamur topu elde edin. Üst kısmında rendenin delik izleri kalacaktır. Yağlı kağıt üzerine koyarak 350 derecelik fırında 35 dakika veya üstü kızarana kadar pişiriyoruz.

Şurubu: Daha önceden 1,5 bardak şekeri 1 bardak su ile, 1 tatlı kaşığı limon suyu koyarak 25 dakika kaynattık. Soğutup, henüz çok sıcak olan pişmiş kurabiyeleri içine attık. Daha sonra tatlılar şurupta biraz kalınca servis tabağına alıyoruz ve şurubun hepsini üstlerine döküyoruz.