



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBURA BASTI

1/2 Su Bardađı Süt
200 gr Margarin
4 Su Bardađı Un
1 Paket Kabartma Tozu
3 Su Bardağı Dövmüs Ceviz İçi
Surup İçin:
4 Su Bardađı Su
1 Kg Toz Seker
1/2 Limon Suyu

Sekeri su ile kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp, limon suyunu sikin. Sogumaya birakin. Bir kapta süt ve sekeri çirpin. Un ve kabartma tozu da ekleyip, yogurun. Kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edin. Üzerine nemli bir bez örtüp, 15-20 dk dinlendirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparin. Elinizle hafifçe açın. Tel süzgeç veya madeni rendenin yüzeyine hamuru hafifçe bastirarak yerlestirin. Ortasına dövümüs ceviz koyun. Hamurun kenarlarini bir digerinin üzerine dikkatlice kapayın. Böylece dış yüzeyde desen olusacaktır.

Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden isitilmiş 180 dereceli fırında kızarana dek pisirin. Fırından aldiginiz kurabiyelerin üzerine soguk serbeti gezdirin. Bikaç dakika daha fırında tutun.

[ML® Kakaolu Kalburabastı için tıklayın](#)

