KALBURABASTI

Malzemeler:
- 1/2 margarin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı Piyale vanilin
- Alabildiği kadar Piyale un
- 1 çay bardağı ceviz
- 1 yemek kaşığı tarçın

Hazırlanışı:
1/2 margarin, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 çay bardağı yoğurt, 1 tatlı kaşığı limon suyu, 1 tatlı kaşığı karbonat, 1 çay kaşığı Piyale vanilin ve alabildiği kadar Piyale unu iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Rende üzerinde açın. İçine 1 çay bardağı ceviz, 1 yemek kaşığı tarçın karışımını koyun ve poğaça şeklinde kapatın. Önceden ısıtılmış fırında pişirin, önceden hazırlanıp soğutulmuş şurubu sıcak kalbura bastının üzerine dökün.

ML® Kakaolu Kalburabastı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:41245 • adı:Kalburabastı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 18:11