



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI

2 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı süt
karbonat
1 kahve fincanı sirke
aldığı kadar un
şerbeti için;
4 su bardağı şeker
üzerini örtecek kadar su
bir miktar limon suyu

Önce şerbet hazırlanır, soğutulur. Sirke ve karbonat bir kapta eritilir, hamur malzemesinin tümüne karıştırılır. Ele yapışmayacak hamur yapılır. Delikli kepçe üzerinde 1 ceviz büyüklüğündeki hamur bastırarak açılır, ortasına ceviz ve tarçın karışımı konur, poğaça gibi katlanır, delikli kepçenin şeklini almış tatlılar fırın tepsisine dizilir, orta harareti fırında pembe renkli pişirilir. Soğuk şerbet fırından çıkan sıcak tatlıya dökülür.

[ML® Kalburabastı için tıklayın](#)



Fotoğraf "yeni nefes" tarafından gönderildi. 01.09.2018