



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI

Emine Beder

1 ay bardağı erimiş margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı maden suyu
1 paket kabartma tozu
3,5 su bardağı un
100 gr. ceviz içi
şerbeti için:
3 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker
1/2 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur yoğuracağımız kaba eritip ılıttığımız margarini, sıvı yağı, maden suyunu, kabartma tozunu ekleyip çırpma teli ile karıştıralım. Unu ekleyip zlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak şekiller verelim. Hamurları, rendenin iri tarafı üzerine bastırarak hafifçe yayvanlaştıralım. Orta kısımlarına iri dövülmüş ceviz koyup hamuru, iki kenarını üste doğru çevirip kapatalım ve hafifçe margarinle yağlanmış tepsiye dizerek 190° ısılı fırında altları üstleri pembeleşene dek pişirelim. Fırından alır almaz üzerlerine, önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti gezdirelim. şerbeti için, şekeri, suyu, limon suyunu 5 dk. kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.

Not: Arzuya göre hamuru merdane ile yarım santim kalınlıkta inceltip su bardağı ile yuvarlak parçalar kesin. Rendenin üzerinde bastırıp iç kısmına ceviz koyarak yuvarlayıp rulo şekline getirip bu şekilde pişirin soğuk şerbeti üzerine gezdirin.



Fotoğraf "yeni nefes" tarafından gönderildi. 01.09.2018