



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI

Yarım su bardağı eritilmiş margarin

Yarım su bardağı sıvıyağ

3.5 su bardağı un

1 su bardağı yoğurt

Yarım su bardağı tozşeker

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 çay bardağı ceviz içi

2 su bardağı sıvıyağ

Şurup için:

3 su bardağı tozşeker

3 su bardağı su

Derin bir kaptan un, sıvıyağ, eritilmiş margarin, tozşeker, kabartma tozu ve yoğurdu karıştırıp yoğurun. Hamuru yarım saat dinlendirin.

Şurubu hazırlamak için; tozşeker ve suyu tencerede kaynatın. Ateşten alıp soğumaya bırakın.

Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Herbirini kalbur veya elek üzerine bastırarak yassılaştırın.

Sıvıyağı derin bir tavada kızdırın. Hazırladığınız hamurları birer birer yağa atıp pembeleşinceye kadar kızartın.

Tavadan aldığınız kızarmış hamurları bir kaç parti halinde soğuk şurubun içine atıp şurubu çekinceye kadar bekletin. Şurubun içinden kevgirle süzerek çıkarıp servis tabağına alın ve soğumaya bırakın. Üzerine çekilmiş ceviz içi serperek servis yapın. Dilerseniz şamfıstığı da kullanabilirsiniz.