



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI

<https://www.sokeun.com/>

Hamur için:

2 su bardağından 1 parmak eksik zeytinyağı

1 su bardağı süt,

5 bardak Söke® un

1 çay bardağı irmik

1 çay kaşığı yemek sodası

1 çay kaşığı tuz

1 avuç ceviz

Şerbet için:

4 su bardağı şeker

3.5 su bardağı su

Yarım limonun suyu

1.Fırını 200°C'ye ısıtın.

2. Malzemeleri yukarıdaki sıraya göre ilave edip, iyice karıştırın. Ceviz büyüklüğündeki hamuru , rendenin kalın kısmına yerleştirip ,üzerine hafifçe bastırarak biraz açın ve içine bir iki parça ceviz koyarak kapatın.

3.Hamurları tepsiye dizerek, 200°C'de 35-40 dakika kadar üzerleri iyice kızarana kadar pişirin. Bu arada listede belirtilen malzemelerle hazırlayacağınız şerbeti tencerede kaynatın ve soğumaya bırakın. Tepsi fırından çıkınca, sıcakken üzerlerine soğumuş şerbeti dökün.

Not: Bugün evlerimizde rendenin üzerinde yapılan bu tatlı, eskiden buğday kalburu üzerinde yapıldığı için, kalburabastı olarak anılıyor.