



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI

- 1 Paket Sana Klasik
- 4 Su Bardağı un
- 4 Su Bardağı su
- 2 Çorba Kaşığı yoğurt
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Su Bardağı CEVİZİÇİ (DÖVÜLMÜŞ)
- 0,5 Çay Bardağı sıvıyağ
- 0,5 Adet Limonun Suyu
- 1 Kg. toz şeker
- 1 Adet yumurta

Suyu ve şekeri tencereye alın. Kaynamaya başladıktan 10-15 dk. sonra yarım limon suyunu ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp soğumaya bırakın. Hamurun hazırlanması: Margarin ile unu birbirine yedirin. Bu karışıma sırayla yoğurt, sıvıyağ, yumurta ve kabartma tozu ekleyerek hamur yapın. Bu hamurun üzerini bezle örterek 10 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve bir kevgirin üzerinde elinizle bastırarak avucunuzun ortası kadar açın. Hamurun içine 1 tatlı kaşığı ceviz veya Antep fıstığı koyun. Her iki ucunu birbirinin üzerine getirip kapatın. Kalburabastıların katlanan kısmı altta kalacak şekilde fırın tepsinine aralıklı olarak yerleştirin. 180 °C'de üzerleri kızarana kadar pişirin. Üzerleri kızarıncaya fırından çıkarın. Sıcak tatlıların üzerine soğumuş şerbeti dökün. Üzerine hindistancevizi ve antepfıstığı serpin.



Fotoğraf "dr. Sema" tarafından gönderildi. 11.05.2020