



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURA BASTI

- 1 1/4 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı + 1 çorba kaşığı margarin
- 3 çorba kaşığı ceviz dövülmemiş
- 1 su bardağı şeker
- 1/3 su bardağı maden suyu
- 2 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 3/4 su bardağı un

Şekeri ve suyu tencereye koyun, 10 dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyin, 1-2 taşım daha kaynatıp ocaktan alın, soğumaya bırakın. Unu geniş bir kaba eleyin. Ortasını açıp maden suyunu koyun. Çevresine sana gezdirin ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. 1-2 dakika yoğurun, 12 beze yapın. Her bezeyi kalbur veya rende üzerine koyun, baş parmak hariç diğer parmaklarla üzerine bastırıp geri çekerek hamuru yassılaştırırken, rende veya kalburun hamuru şekillendirmesini sağlayın. Ortasına 1 çay kaşığı ceviz içi koyun, rulo yapıp kapatın. Tepsiyi 1 yemek kaşığı yağ ile yağlayın. Hamurları dizin. Önceden ısıtılmış orta üstü sıcaklıktaki fırında, pembeleşinceye değin yaklaşık 35 dakika pişirin. Fırından çıkınca, üzerine soğuk şurubu dökün. Soğuk servis yapın.