



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KALBURA BASTI

MALZEME ve HAZIRLANIŞI:

Yapılması kolay, lezzeti, güzel bir tatlıdır. Münasip bir tepsiye 3.5 su bardağı elenmiş un, 1 bardak yoğurt, 1/2 bardak bitkisel yağ, 1/2 bardak erimiş margarin (veya tereyağı) 1/2 bardak toz şeker ve 1 tatlı kaşığı karbonat koyarak bunları 10 dakika kadar iyice yoğurun. Hamur çok yumuşak olursa azar azar un ekleyin. Ancak hamurun çok sert olmamasına dikkat edin. Bu hamuru, üzerine bir nemli bez örtterek buzdolabında 1 saat kadar dinlendirin. Sonra, bu hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak elinizde oval biçimde ve 1/2 santim kalınlığında yassılın, bu parçayı, uzunlamasına kendi eksenini üstünde bükerek şekil verin. Fırın tepsisini iyice yağlayıp hamurları dizin, orta sıcaklıktaki fırına verin. Öteyandan, 3 bardak suda, 3 bardak şekeri kaynatıp, indirirken 1 tatlı kaşığı limon suyu ile kestirip, soğutun. Hamurlar fırından çıkarılınca, 3-4 dakika bekletildikten sonra üzerine soğutulmuş şurubu dökün.

[ML® Perçem için tıklayın](#)
