



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KALBURA BASTI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

100 ml sıvı yağ
125 ml eritilmiş margarin
100 ml süt
100 gr toz şeker
2 g karbonat
2 g kabartma tozu
1 paket vanilya veya
Yarım limon kabuğu rendesi
500 g un
Şurup İçin:
500 g toz şeker
600 ml su
¼ limonun suyu

Toz şeker ve su tencereye konur, orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırılır. 8-10 dakika kaynatılır. Limon suyu ilave edilerek 5 dakika daha kaynatılır. Kıvamı kontrol edilip soğutulmuş şurup hazırlanır. Diğer tarafta sıvı yağ, eritilmiş margarin, süt, toz şeker, limon kabuğu rendesi veya vanilya, karbonat, kabartma tozu bir kap içinde karıştırılır. Alabildiği kadar un konarak hamur yapılır. Yarım saat dinlendirilir. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Her bir parçaya avuç içinde yassılarak oval şekil verilir. Hamurlar rendeye bastırılarak pütürleşmesi sağlanır. Bir uçtan kıvrılarak şekillendirilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Fırında pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz şurup eklenir alt üst edilerek bir süre bekletilir. Servisi yapılır.