KALBURABASTI (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

250 gr tereyağı veya margarin (eritilmiş)
1/3 bardak sıvı yağ
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 bardak süt
4 bardak un
Hamuru
1,5 bardak şeker
1 bardak su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Unu bir kaba koyup ortasını açın ve tereyağını veya sıvı yağı koyun, karbonatı, kabartma tozunu ve tuzu ekleyip elinizle veya mikserle karıştırmaya başlayın. Yumuşak, güzel bir hamur olana kadar süt ekleyerek yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında olmalıdır. Akşamdan dolaba koyup en azından 4-5 saat dinlendirin. Soğutulmuş hamuru dolaptan alıp, golf topu veya biraz daha büyük hamur parçalarına ayırın. Rendenizin küçük delikli tarafını kullanıp her topu bastırıp açın ve içi kısmen boş daha büyücek bir hamur topu elde edin. Üst kısmında rendenin delik izleri kalacaktır. Yağlı kağıt üzerine koyarak 350 derecelik fırında 35 dakika veya üstü kızarana kadar pişirin.

Şurubu:
Daha önceden 1,5 bardak şekeri 1 bardak su ile, 1 tatlı kaşığı limon suyu koyarak 25 dakika kaynatın. Soğutup, henüz çok sıcak olan pişmiş kurabiyeleri içine atın. 10 dakika kadar sonra çıkarıp, fırında sıcak tuttuğunuz diğerlerini şuruba atın. Topların hepsi şurupta biraz kalınca servis tabağına alın ve şurubun hepsini üstlerine dökün.

Not: Bu zengin bir tatlıdır ve tadı sadece tereyağından gelir o yüzden lütfen tereyağı kullanıp başka alternatif kullanmayın.

ML® Kalburabastı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:41004 • adı:KALBURABASTI (vejetaryen) • gönderen:domino • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:28