



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI KALBURABASTI

<https://www.droetker.com.tr>

Şurup:

2,5 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur için:

3 - 3,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı irmik

1 yumurta

150 g oda sıcaklığında tereyağı

1 çay bardağı zeytinyağı

1 çay bardağı yoğurt

1 yemek kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı Dr. Oetker Karbonat

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Dolgu için:

1 - 1,5 su bardağı iri kırılmış ceviz

Toz şeker ve suyu tencereye koyup orta ısıdaki ocakta şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısip limon suyunu ekleyin ve 10 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Fırın tepsisini tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine irmiği ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Yumurta, tereyağı, zeytinyağı, yoğurt, toz şeker, karbonat ve şekerli vanilini bir kaba alıp çatal ile iyice karıştırın. Üzerine un karışımını ilave edip yoğurun. Hamurdan cevizden daha büyük parçalar alıp kalbur, rende veya makarna süzgeci üzerine yerleştirin. Üzerlerine bastırarak 6-7 cm çapına getirin. Ortalarına ceviz koyup kapatın ve hafifçe bastırıp yuvarlayarak hamurun yüzeyini şekillendirin. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarın. Sıcak kalburabastıları bir spalula ile tepsiden alıp kenarları yüksek bir kalıbın içine sıralayın.

Bekletmeden soğuk şurubu kepçe ile üzerlerine gezdirerek dökün ve soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına alın.



© lezzetler.com tarif no:170184 • adı:Tereyağlı Kalburabastı • gönderen:göl • indirme tarihi:21.05.2024 - 17:03