

Kalbura Basti Tatlisi

Malzemeler

Hamur malzemeleri:

- 1 paket yumusak margarin
- 3 su bardagi un
- 1 veya 2 kasik yogurt
- 2 yemek kasigi sivi yag
- 1 yumurta
- 1 paket kabartma tozu

Icine:

- 1 su bardagi dovulmus ceviz ici
- Serbeti icin;
- 2,5 su bardagi toz seker
- 2,5 su bardagi su
- 1/4 limonun suyu

Yapilisi

Ilk olarak serbeti hazirlayin. Tatli sicak serbet soguk olmalı. 2,5 su bardagi suyu ve 2,5 su bardagi sekeri tencereye alin. Kaynamaya basladiktan 10-15 dakika sonra 1/4 limon suyunu ekleyin. bir tasim daha kaynatip sogumaya birakin. 1 paket yumusak margarin ile 3 su bardagi unu birbirine yedin. Bu karisima sirayla 1-2 kasik yogurt, 2 yemek kasigi sivi yag, 1 yumurta ve 1 paket kabartma tozu ekleyerek hamur yapin. Bu hamurun uzerini bezle orterek 10 dakika dinlendirin.

Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar alin. Bu parcalari bir kevgirin uzerinde elinizle bastirarak avcunuzun ortasi kadar acin. Hamurun icine 1 tatli kasigi ceviz koyun ve her iki ucunu birbirinin uzerine getirin.

Kalburabastilari katlanan kismi altta kalacak sekilde firin tepsisine aralikli olarak dizin. 180C'de 10-15 dakika pisirin. Sonra isiyi 200C'ye getirip uzerinin kizarmasini bekleyin. uzerleri kizarinca firindan cikarin. Sicak tatlilarin uzerine sogumus serbeti dokun.