

Kalburabasti

Malzemeler

2 cay bardagi siviyağ

1 cay bardagi sut

1 paket kabartma tozu

4 su bardagi un

Icine ceviz ici

Serbeti icin;

3 su bardagi seker

2.5 su bardagi su

1 cay kasigi limon suyu

Yapilisi

Ilk olarak serbeti hazirlayalim. Cunku serbet soguk tatli sicak olacak.

Serbet 10 dakika kaynatilir.1 cay kasigi limon suyu eklenir.

Hamur icin gerekli tum malzemeleri karistirip yoguralim. Daha sonra kalip ile sekil verelim.

Onceden isitilmis 180? firinda Kizarana kadar pisirelim. Firindan cikan tatlinin ilk sicagi ciktiktan sonra serbetini dokelim.

Biri soguk, biri sicak serbetlenir.