

Peynirli Kalbura Basti

Malzemeler

125 Gr Beyaz Peynir
1 Tatli kasigi Karbonat
1 Adet Limon
1 Su bardagi Sivi Yag
1 Tatli kasigi Tuz
1 Su bardagi Yogurt
2 Adet Yumurta
Kararinda Un
Kizartmak Icin
1 Su bardagi Sivi Yag

Yapilisi

Bir kabin icine peyniri ufalayin. Yumurtayi ve yogurdu koyup karistirin. ve sonra sivi yagi da ekleyip cirpma teliyle karistirmaya devam edin. Alabildigi kadar unu dokup kulak memesi yumusakligindan biraz daha sert bir hamur elde edene kadar yogurun. Cevizden biraz daha buyuk parcalar koparin. Kalburun uzerine hafifce bastirin ve yuvarlayarak alin. Sivi yagda kizartin peynirli kalbura basti larimiz hazır:) ellerimize saglik