

Kalburabastı

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

□□ Hamuru için:

- 125 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 su bardağı un (kontrollü ekleyin)

□□ İç Harcı için:

- 1 su bardağı dövülmüş ceviz içi

□□ Şerbeti için:

- 2,5 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 3-4 damla limon suyu

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Şerbetin Hazırlanması:

- Şeker ve suyu kaynat, kaynamaya başladıktan sonra limon suyunu ekleyerek 5 dakika daha kaynat.
- Ocaktan alıp soğumaya bırak.

2. Hamurun Hazırlanması:

- Tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, sirke, karbonat ve tuzu geniş bir kaba alıp karıştır.

- Yavaş yavaş un ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğur.

3. Şekil Verme ve Pişirme:

- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar al, merdaneyle aç ve ortasına ceviz koy.
- Hamuru rendenin veya kalbura bastırarak şekil verip kapat.
- Yağlı kağıt serili tepsiye diz ve 180°C'de 25-30 dakika pişir.

4. Şerbetleme ve Servis:

- Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti dök.
- Şerbeti çekmesi için 1-2 saat beklet.
- Üzerine ceviz veya Antep fıstığı serperek servis et.

>> **İpucu: Hamurun daha kıtır olması için sirke eklemek önemli!**

Kiraz'ın Mutfağı