



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KAKAOLU KALBURABASTI



1 adet yumurta
Yarım paket tereyağı
1 su bardađı yođurt
1 su bardađı pirinunu
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
4 orba kağığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarım ay kağığı tuz
Alabildiđi kadar un
İçi için:
1,5 su bardađı ceviz içi
erbeti için:
4 su bardađı toz Őeker
4 su bardađı su
Yarım limonun suyu

nce hamur hazırlanır. Derin bir kaba yakmadan eritilmiŐ, sođutulmuŐ tereyağı, yumurta, yoğurt, ayçiçek yağı ve kakao konur. atal ya da çırpıcıyla prz kalmayana kadar çırpılır.

zerine pirinunu, vanilya, kabartma tozu tuz ve ele yapıŐmayan bir kıvam alana kadar elenmiŐ un eklenerek yoğrulur. Hamurun zeri kapatılır yarım saat dinlendirilir.

Bu arada Őerbet hazırlanır. Su ve toz Őeker bir tencereye konur, kaynama noktasına gelince ateŐ yarıya indirilir, 5 dakika sonra limon suyu eklenir. 5 dakika daha kaynatılır, ateŐten alınır.

DinlenmiŐ hamurdan cevizden küçük parçalar alınır, top gibi yuvarlanır. Sonra iri delikli süzgeç ya da rendenin üzerine konur. Parmak uçlarıyla çay bardağı çapında açılır.

Hamurun ortasına uzunlamasına bıçakla kıyılmıŐ ceviz konur ve rulo yapar gibi katlanır. Daha sonra kat yeri altta kalacak Őekilde fırın tepsisine aralıklı dizilir. (Tepsi yağlanmaz.)

Tatlılar Őekillendirilirken fırın 200 derecede ısıtılır. Kakaolu kalburabastıların tümü hazırlanınca tepsi kızgın fırına sürülür. 20-25 dakika piŐirilir.

Fırından çıkan tatlılar 2 dakika oda ısısında bekletildikten sonra üzerine soğuk Őerbet gezdirilir. Őerbeti çekince ikram edilebilir.

Not: PiŐme sırasında kakaolu kalburabastının yayılmaması için kızgın fırına verilmesi önemlidir.