



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Kalburabasti

Kalburabasti



1 Pkg geschmolzene Margarine
½ Glas Öl
1 Ei
1 Glas Milch
1 Pkg Backpulver
1 Prise Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung:
Feingehackte Walnüsse
Für den Sirup:
4 Gläser Zucker
4 ½ Gläser Wasser
Saft einer ½ Zitrone

- # Zuerst den Sirup zubereiten, hierzu Zucker und Wasser zum kochen bringen, Zitronensaft hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen und anschließend vom Herd nehmen. Und abkühlen lassen.
- # Margarine in ein Topf geben und bei niedriger Hitze leicht erhitzen.
- # Öl, Milch, Ei, Salz, Backpulver und nach und nach Mehl hinzugeben und kneten.
- # Von diesem Teig walnußgroße Stücke entnehmen und mit Hilfe eines Nudelholzes oder mit den Fingerspitzen bis zu der Größe einer Teeglasuntertasse ausrollen.
- # Der Länge nach mit feingehackten Walnüssen belegen und beide Seiten nach innen aufeinander falten.
- # Die Seite mit der Falflächen nach unten auf ein eingeöltes Backblech geben.
- # Bis der Teig aufgebraucht ist diesen Vorgang fortführen.
- # Bei 175 Grad im Backofen goldbraun backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und zugleich mit dem zuvor zubereiteten und abgekühlten Sirup begießen.
- # Mindest 2 Stunden ziehen lassen.

Tipp: Kalburabasti ist ein traditionelles Feiertagsdessert in der Ägäis.