



Kalburabasti

Kalburabasti



1 paquet de margarine fondue
La moitié tasse d'huile végétale
1 œuf
1 tasse de lait
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
La farine jusqu'à ce qu'il puisse recevoir
Pour l'intérieur;
Noix finement coupé
Pour le sirop;
4 tasses de sucre
4,5 tasses d'eau
Jus d'un demi-citron

- # Préparez le sirop, laissez bouillir le sucre et l'eau puis rajoutez du jus de citron. Laissez bouillir 5 minutes avec du jus de citron puis retirez du feu et laissez refroidir.
- # Prenez la margarine dans une casserole, laissez fondre à petite température.
- # Quand la margarine fond, rajoutez de l'huile végétale, du lait, l'œuf, du sel, de la levure et de la farine puis pétrissez.
- # Arrachez des morceaux de la taille d'une noix, ouvrez la pâte sur un tamis ou une râpe de la taille d'une tasse de thé.
- # Rajoutez dans la pâte ouvert des noix coupés, fermez des deux côtés.
- # Placez dans un plat huilé.
- # Faites même manipulation jusqu'à que la pâte finit.
- # Laissez cuire au four à 175 degrés jusqu'à la grillade.
- # Versez le sirop sur le dessert qui vient de sortir du four.
- # Laissez reposer pendant 2 heures puis servez.

N-B: Le Kalburabasti est un dessert traditionnel de la région d'Égée.