



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

«Калбурабасты» с какао

Kakaolu Kalburabasti



1 яйцо
125 гр. слив. масла
1 стакан йогурта
1 стакан рисовой муки
 $\frac{3}{4}$ стакан подслн. масла
4 ст.л. какао
1 пакетик ванилина
1 пакетик разрыхлителя
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
1,5 стакан грецких орехов
Для сиропа:
4 стакана сахара
4 стакана воды
Сок половины лимона

В глубокую чашку положить растопленное остывшее слив.масло, яйцо, йогурт, подслн. масло и какао. Взбить венчиком до однородного состояния.

Добавить рисовую муку, ванилин, разрыхлитель, соль и добавляя муку замесить не прилипающее к рукам тесто. Тесто накрыть, оставить на 30 минут.

Приготовим сироп: В кастрюлю налить воды и насыпать сахар, поставить на огонь. Когда начнет закипать, убавить огонь и через 5 минут кипения добавить сок лимона. Кипятить еще 5 минут, снять с огня.

Тесто разделить на кусочки размером чуть меньше грецкого ореха, скатать в шарик, затем положить на сито с крупными дырками и пальцами размять лепешку.

На середину лепешки продольно положить измельченные орехи и свернуть как рулон. Положить на противень(маслом не смазывать) сложенной частью вниз.

Духовку разогреть до 200 градусов и поставить туда противень с приготовленными «Калбурабастами», печь 20-25 минут.

Достать из духовки , оставляем минуты на 2, затем поливаем холодным сиропом.

Когда сироп впитается, можно подавать.

Для того чтобы сладкое не развалилось при выпекании, важно поставить в очень хорошо разогретую духовку.