

Kalbur Tatls



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 125 g putera
- 1 šolja (150 ml) ulja
- 1 šolja (150 ml) mlijeka
- 2 kašike pšeničnog griza
- prstohvat soli
- 1/2 kesice praška za pecivo
- oko 3 šolje brašna
- I još:
- orah
- bademi
- pistaci....

Za sirup:

- 3 šolje šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 3,5 šolje vode
- 1/2 limuna - sok

Priprema

Prvo sjediniti šećer, vanilin šećer i vodu, pa staviti da kuha. Kuhati oko 25 minuta. Dodati sok od limuna. Ostaviti sirup da se ohladi. Izmiksati omekšao puter i ulje, pa dodati mlijeko. Kratko miksati, da se sastojci povežu. Dodati griz, so i prašak za pecivo. Na kraju dodati brašno. Sve dobro sjediniti. Odvajati kuglice tijesta,

pa oblikovati kao hurmašice. Svaku puniti sjeckanim orasima, bademima, pistacima...po ukusu. Reati u pleh, ostavljajući razmak između. Peci na 190 C, da blago porumene.

Pecene, još tople, preliti hladnim sirupom. Ostaviti bar 4 sata, da se ohlade i upiju sirup, pa poslužiti.

Savet