



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## CEVİZLİ KALBURA BASTI

1,5 ay bardađı süt  
2 ay bardağı sıvıyağ  
1 ay kaşığı karbonat  
Aldığı kadar un  
1 adet yumurta  
2 ay bardağı tozşeker  
Yarım limon  
1 ay bardağı kıyılmış ceviz

Sütü, yağı, karbonatı bir kaba koyup, unu ilve ederek yumuşak bir hamur yapınız.

Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp, kalbur veya rende üzerinde yassıltıp, üzerlerine birer parça ceviz koyup, kıvrarak alınız.

Yağlanmış tepsiye cevizli hamurları koyup, üzerlerine yumurta sarısı sürünüz.

Orta ısılı fırında altını ve üstünü pembe renkte pişiriniz.

Piřen hamurları servis tabağına dizip, üzerine şurubunu döküp, soğuyunca servis yapınız.