



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KALBURABASTI

1 paket yumuşamış margarin
2 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
3 su bardağı un
İçi için ;
2 orta boy elma
1 su bardağı kırılmış ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
Şerbeti için ;
2,5 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker
Çeyrek limonun suyu

Öncelikle şerbeti kaynatalım ve hazır hale getirelim. Margarini yumurta, yoğurt ve sıvı yağı ile iyice yoğuralım. Kabartma tozunu unla karıştırıp harcın içerisine ekleyip yoğurmaya devam edelim. Belki bu aşamada biraz daha un gerekebilir. Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde ettikten sonra ceviz büyüklüğünde bezeler yapalım. İsterseniz bir kevgirin veya rendenin üzerinde avuç içi kadar açıp içerisine rendelediğimiz elmaları biraz tavada pişirdikten sonra içerisine ceviz ve tarçın ekleyip sotelediğimiz iç malzememizi koyalım ve kapatalım. Daha sonra 180° lik ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirelim. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbeti dökelim.

