



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GLUTENSİZ KALBURABASTI

Çölyakla Yaşam Dergisi

2 su bardağı Glutensiz un
115 gr tereyağ
2 yemek kaşığı mısır nişasta
1 paket dr. Outker vanilin
Yarım çay bardağı süt
Yarım çay bardağı toz şeker
1 yumurta
Şurubu İçin:
2 su bardağı Su
1.5 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbeti kaynatın. Tereyağını eritin, içine süt, toz şeker ve yumurta ekleyip iyice çırpın. Kalan malzemeyi ekleyin hamur elde edin. Kalburabastı şeklini verin(Rende üzerine bastırarak şekil verebilirsiniz.) 180 derece fırında 20-25 dk pişirin. Sıcak kurabiyeye oda sıcaklığındaki şerbeti dökün.

