



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBURA BASTI

1/2 margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı karbonat
alabildiğı kadar un
içi:
1 ay bardağı ceviz içi
1 yemek kaşığı tarçın
şurubu:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
limon suyu

Malzemelerin hepsini karıştırıp iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Rende üzerinde açın. İçine ceviz tarçın karışımını koyun ve poğaçaya şeklinde kapatın. Önceden ısıtılmış fırında pişirin, önceden hazırlanıp soğutulmuş şurubu sıcak kalbura bastınının üzerine dökün.