



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI

<https://migros.com.tr>

1 paket margarin
3 su bardağı un
2 kaşık yoğurt
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı ceviz içi
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1/4 limonun suyu

1. 2,5 su bardağı suyu ve 2,5 su bardağı şekeri tencereye alın.
2. Kaynamaya başladıktan 10-15 dakika sonra 1/4 limon suyunu ekleyin.
3. Bir taşım daha kaynatıp soğumaya bırakın.
4. 1 paket yumuşak margarin ile 3 su bardağı unu birbirine yedin.
5. Bu karışıma sırayla 1-2 kaşık yoğurt, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 yumurta ve 1 paket kabartma tozu ekleyerek hamur yapın.
6. Bu hamurun üzerini bezle örterek 10 dakika dinlendirin.
7. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, bu parçaları bir kevgirin üzerinde elinizle bastırarak avcunuzun ortası kadar açın.
8. Hamurun içine 1 tatlı kaşığı ceviz koyun ve her iki ucunu birbirinin üzerine getirin.
9. Kalburabastıları katlanan kısmı altta kalacak şekilde fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.
10. 180C'de 15 dakika pişirin. Sonra ısıyı 200C'ye getirip üzerinin kızarmasını bekleyin.
11. Üzerleri kızarıncı fırından çıkarın. Daha sonra üzerine soğumuş şerbeti dökün.

