



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBURABASTI

1/2 ay bardağı zeytinyağı
1 yumurta
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
1 ay kaşığı karbonat
1 ay kaşığı limon suyu
Bir tutam tuz
125 gr. tereyağı
Yaklaşık 3 su bardağı un
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı ceviz içi (iri parçalı)

Su ve şekerini birlikte kaynatalım. 5 dakika kaynadıktan sonra limon suyunu sıkalım. 1-2 dakika sonra ateşten alalım. Tereyağını eritem, ılınmasını bekleyelim. Tereyağı ılınca yoğurt, yumurta, zeytinyağı, karbonat, bir tutam tuz ve aldığı kadar un ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Hamuru 20 dakika kadar dinlendirelim. Fırını 180 (turbo 160) derecede ısıtalım. Hamura şekil vermek için bir kalbur veya iri delikli rende hazırlayalım. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparalım. Silindir gibi yuvarlayalım. Parmaklarımızın orta kısmıyla kalburun üzerine bastırarak şekil almasını sağlayalım. Bu kısma ceviz koyup kalburun üzerinde tekrar yuvarlayalım. Birbirlerine değmeyecek şekilde geniş bir tepsiye dizelim. Fırında üstü pembeleşene kadar, yaklaşık 35-40 dakika pişirelim. Fırından çıkınca üstüne soğuk şerbeti gezdirelim.