



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CEVİZLİ KALBURABASTI

[Sahrap Soysal](#)

1 ay bardağı eritilmiş bitkisel margarin  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 ay bardađı maden suyu  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardađı irmik  
Yaklaşık 3 su bardağı un  
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi  
Şerbet için:  
2.5 su bardađı su  
2.5 su bardağı toz şeker  
1 tatlı kaşığı limon suyu

Önce şerbet için su ve şekerini bir tencerede orta ısıda kaynatın. Altını kısıp, limon suyunu katıp 5 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Derin bir kabin içine eritilmiş yağları koyun. Sıvıyağ ve madensuyunu ekleyin. Kabartma tozu ve unu ilave edip yoğurmaya başlayın.

Kulak memesinden daha yumuşacık ama ele yapışmayan bir kıvamda hamur elde etmelisiniz. Hamurdan tıpkı poğaçaya gibi kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp rendenin iri gözünün üzerine koyun.

Dört parmağınızın ucuyla bastırarak 7-8 cm çapında bir hamur şeklinde açın. İçine bir çay kaşığı kadar ceviz içi koyun. Sonrada hamuru tıpkı poğaçaya gibi bir ucundan kaldırıp diğer ucunun üzerine kapatıp uçlarını hafifçe bastırın.

Tüm hamuru bu şekilde hazırlayıp yağlanmış yada fırın kağıdı serilmiş tepsiye aralıklı dizin.

Fırını 175 dereceye ayarlayıp ısıtın. Sıcak fırında hamurların kenarı sarı kahverengi oluncaya dek 30 dakika pişirin.

Çıkarın ve sıcakken soğuk şerbeti üzerine gezdirin. İyice çekince servise sunun.

Not: Bu kalburabastı piştiğinde beyaz kalacaktır. Maden suyu katıldığı için daha hafif ve az yağlı bir tatı olacaktır.