



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KALBURA BASTI

2 Çorba Kaşığı Fındık Dövmüş
2 Çorba Kaşığı İrmik
1 Çay kaşığı Karbonat
Yarım Adet Limon
125 Gr Margarin
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Çay bardağı Yoğurt
Yarım Çay bardağı Zeytinyağı
Kararında Un
Şerbeti İçin:
1 Dilim Limon
3 Su bardağı Su
3 Su bardağı Toz Şeker

Tatlimızı yapmaya başlamadan önce su, şeker ve limonu tencereye alıp, 10 dk. kaynatıp bekletiyoruz. Karıştırma kabına yoğurdu, zeytinyağını, erimiş margarin, tereyağını alıp çırpma teliyle iyice karıştırıyoruz. Karbonatı döküp üzerine limonu sıkıyoruz. Karbonat fokur fokur kaynadıktan sonra irmiği, toz fındığı ilave edip un ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlıyoruz. Cevizden büyük parçalara bölüp yuvarladıktan sonra kalburun üstünde ya da rendenin tırtıklı yerinde hamuru koyup elimizle bastırıp kendimize doğru yuvarlayarak şeklini vermiş oluyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine yan yana dizerek önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişiriyoruz. Tatlimiz fırından çıktıktan sonra sıcakken ılık şerbetle buluşturup, üzerini aynı boy bir tepsiyle kapatıp şerbetini çekinceye kadar bekletiyoruz. Daha sonra üzerini zevkimize göre süsleyip ikram ediyoruz.

