



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KALBURA BASTI

Cemaliye Tüter

3,5 su bardağı tepelene un

2 adet yumurta

250 gr. margarin

1 su bardağı çekilmiş fındık

1 paket kabartma tozu

1/2 limon kabuğu rendesi

Şurubu:

3 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı su

1/4 limon

Üzeri için:

1 kahve fincanı hindistancevizi

1 Unu eleyin ortasına margarini koyup iki bıçakla kıyarak küçük parçalara bölün. Ya da bu işlemi rondoda yapın.) iki yumurta, limon kabuğu rendesi, kabartma tozu ve kıyılmış fındık katıp iyice yoğurun.

2 Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın. Oval biçimde uzatıp üzerine çatalla şekil verin.

3 Hamurları hafif yağlanmış tepsiye sıralayıp-, 180 derece ısıtılmış fırında, 20 dakika pembeleşinceye kadar pişirin.

4 Hazırladığınız şurubu, soğuk olarak sıcak hamurların üzerine gezdirin. Hindistancevizi serperek servis yapın.