



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBURA BASTI

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- ½ Çay Bardağı Yoğurt (50g)
- 1 Adet Yumurta
- ½ Su Bardağı İrmik (70g)
- 7 Yemek Kaşığı Margarin (125g)
- 1 Çay Bardağı Sıvı Yağ (100ml)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 Su Bardağı Ceviz (İri Dövülmüş)
- Şurup için
- 4 Su Bardağı Şeker (700g)
- 3 Su Bardağı Su (600ml)
- 2 Çay Kaşığı Limon Suyu
- Servis için
- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti
- 1 Su Bardağı Süt (100ml) (Krem Şanti için)
- 1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos
- 2 ½ Su Bardağı Süt (500ml) (Sos için)

Fırınınızı önceden 180° C ayarlayıp ısıtın.

Un ve hamur kabartma tozunu eleyerek karıştırma kabına aktarın ve üzerine margarini ekleyin.

Parmak uçlarınızla ovalayarak margarin eriyip karışım kum kıvamına gelene kadar karıştırın.

Üzerine ceviz hariç diğer malzemeleri ekleyip 7-8 dakika yoğurun.

Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve kalburun orta irilikteki kısmına bastırarak açın. İçerisine ceviz koyup hamurları kapatın.

Önceden 180° C ısıtılmış fırında, 35-45 dakika hamurların üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Bir sos tenceresinde su ve şekeri kaynatıp, 5 dakika daha şurup kıvamına gelene kadar pişirin.

1-2 dakika soğutup, soğuk kalbura bastılarının üzerine dökün.

Kalbura bastı hamurlarını çevirerek şuruba bulayın ve şurubunu çekince soğuk servis edin.

Arzuya göre üzerinde soğuk krem şanti ve çikolatalı sos ilavesi ile lezzeti arttırabilir, farklı bir lezzet katabilirsiniz.



