



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI (İZMİR)

125 gr. margarin veya tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı irmik
1 adet yumurta
1 çay kaşığından az tuz
Yarım paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
1 su bardağı ceviz
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
3-4 damla limon suyu

Sizler için bugün, tadı hafızanızdan uzun süre silinmeyecek enfes bir kalburabastı tarifim var. Şerbeti için tencereye su ve şekeri koyup kaynatmaya başlayalım. Kaynadıktan sonra limon suyunu ilave edip 20 dakika daha kaynatalım ve soğumaya bırakalım. Bir kaba tereyağı, sıvı yağ, yoğurt ve yumurtayı koyup iyice karıştıralım. Üzerine irmiği ve kabartma tozunu ilave edip karıştıralım. Sonra azar azar unu ekleyip yumuşak kıvamlı bir hamur yoğuralım. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elimizle yuvarlayalım. Hamuru renderin ince tarafına koyup üzerine bastırarak açalım. Hamurun ortasına ceviz koyup daha sonra iki yandan kapatalım ve tepsiye aralıklı olarak dizelim. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim. Sıcak tatlımızın üzerine soğuk şerbeti gezdirerek dökelim. Yarım saat şerbetini çektikten sonra süsleyip servis edebiliriz.

