



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBURABASTI

125 gr. margarin ya da tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
2-3 yemek kaşığı irmik
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
Alabildiği kadar un
İçi için:
Kıyılmış ceviz içi
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker
Birkaç damla limon suyu

Hamur malzemesi ile yumuşak bir hamur hazırlanır.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır rende üzerinde el yardımı ile poğaçaya şeklinde bastırılarak açılır.

Arasına bir miktar ceviz konur, iki ucu biraraya getirilerek birleştirilir.

Bütün hamurlar bu şekilde hazırlanarak yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir.

Üzeri kızarana kadar pişirilir.

Şerbet malzemesi ile kıvamlı bir şerbet hazırlanır.

Kızaran kalburabastılar bir borcama alınır, kalburabastılar sıcakken üzerine ılık şerbet dökülür.

2 saat dinlendirildikten sonra servise sunulur.

