



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KALBURABASTI

- 1 paket margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı irmik
- 2.5 su bardağı şeker
- 2.5 su bardağı su
- 2 damla limon
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı ceviz

Geniş bir kaba yumurta katılır ve 2 kaşık yoğurt, sıvıyağ, margarin, kabartma tozu ekledikten sonra aynı kaba un ile irmiği ekledikten sonra kulak memesi kıvamına getirne kadar yoğurun. Ceviz büyüklüğünde bezeler yapıp içine ceviz ekledikten sonra rende yardımıyla şekil verebilirsiniz. Yaptığımız bezeleri fırın tepsisine ekleyip orta ateşte 30 dakika ve 180 derecede pişirin. Piştikten sonra üzerine şerbeti ilave edin.

