



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI

3 su bardağı un
200 gram tereyağı
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
1 su bardağı ceviz
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 dilim limon

Tereyağı, yumurta ve yoğurdu elinizle iyice ezip karıştırın. Kabartma tozu ve unu koyup yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Kalbura koyup elinizle bastırın. Ortasına ceviz koyup kenarlarını birleştirin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış fırında üstleri kızarıncaya kadar pişirin.

Şerbeti için şeker, su ve limonu 8-9 dakika pişirip soğumaya bırakın. Tatlınızı fırından çıkardıktan sonra soğuk şerbeti üzerine dökün. Şerbeti çektikten sonra servis edin.

