



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBURABASTI

250 gram buğday unu
1 paket kabartma tozu
Yarım çay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
Yarım su bardağı irmik
7 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
3 su bardağı su
2 çay kaşığı limon suyu
Servis için:
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
1 paket çikolatalı sos
500 mililitre süt

Fırınınızı önceden 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Un ve hamur kabartma tozunu eleyerek karıştırma kabına aktarın ve üzerine tereyağını ekleyin. Parmak uçlarınızla ovalayarak yağ 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. İçine ceviz koyup hamurları kapatın. Önceden 180 derecede 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 bastıların üzerine dökün. Kalbura bastı hamurlarını çevirerek şuruba bulayın ve şurubunu çekince soğuk servis edin.

Not: Arzuya göre üzerinde soğuk krem şanti ve çikolatalı sos ilavesi ile lezzeti artırılabilir, farklı bir lezzet katabilirsiniz.



