



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KALBURABASTI

125 gram tereyađı  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 ay bardađı yođurt  
1 ay bardađı irmik  
1 tane yumurta  
1 ay kağığından az tuz  
Yarım paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Aldığı kadar un 1 su bardağı ceviz  
Ŗerbeti için:  
3 su bardađı toz Ŗeker  
3 su bardađı su  
3-4 damla limon suyu

Ŗerbeti için tencereye suyu ve Ŗekeri koyup kaynatmaya bařlayın.  
Kaynadıktan sonra limon suyunu ilave edip 20 dakika daha kaynatın ve soğumaya bırakın.  
Bir kaba tereyağını, sıvı yağı, yoğurdu ve yumurtayı koyup iyice karıştırın.  
Üzerine irmiği ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın.  
Sonra azar azar unu ilave edip yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun.  
Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizle yuvarlayın.  
Hamur parçalarını rendenin ince tarafına ya da bir kalbura koyup üzerine bastırarak aın.  
Hamurun ortasına ceviz koyup daha sonra iki yandan kapatın ve tepsiye aralıklı olarak dizin.  
Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üstleri kızarana kadar pişirin.  
Sıcak olan tatlınızın üzerine soğuk Ŗerbeti dökün ve 20 dakika bekledikten sonra servis yapın.

