



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KALBURABASTI

4 su bardağı un  
Yarım su bardağı irmik  
1 çay kaşığı karbonat  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
140 gram tereyağı  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
Yarım su bardağı yoğurt  
2 adet yumurta  
1 çay kaşığı tuz  
Şerbeti İçin:  
3 su bardağı su  
3 su bardağı toz şeker  
1 tatlı kaşığı limon suyu  
1 çay kaşığından az tuz  
Üzeri İçin:  
İsteğe göre fıstık veya ceviz

Önce şerbetini kaynatın. Şerbet kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika daha pişirip soğuması için kenara alın. Hamur için, malzemeleri sırayla yoğurma kabına alın ve yoğurun. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar ayırarak yuvarlayın. Hamurların yapışmaması için kalıbınızı ve fırın kabınızı sıvı yağ ile yağlayın. Hamurun içlerine ceviz yerleştirin. Hamuru kalıbın içine bastırın ve ters çevirerek çıkarın. Hamur yapışkan olduğu için sert vurun, hemen çıkmayabilir. Tatlıyı, fırın kabınıza aralıklı bir şekilde dizin. 200 derecelik önceden ısınmış fırında kızarana kadar pişirin. Fırından alırsanız üzerine şerbeti dökün. Tatlının şerbeti çekmesi için dinlendirin. Tatlınızın üzerine fıstık, Hindistan cevizi veya ceviz serpererek süsleyebilirsiniz. (İsteyen içine ceviz ve tarçın da koyabilir)

