



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI

2 ay bardağı zeytinyağı
1 ay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
1 kase ceviz içi
Şerbeti İçin:
3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
3 damla limon suyu

Zeytinyağı ve yoğurdu çırpıyoruz. Kulak memesi kıvamına gelecek kadar un ve sonrasında kabartma tozu ve vanilyayı ekliyoruz. Hamurdan parçalar koparıp, avuç içinde açıp ortasına bir çay kaşığı ceviz içi koyuyoruz. Rendenin iri tarafının üstünden geçirerek rulo şeklinde sarıyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişiriyoruz. Bir yandan da şerbeti hazırlıyoruz. Kalburabastılar, fırından çıkınca ılımasını bekliyoruz. Üzerine ılık şerbeti dökerek çekmesini bekliyoruz.

