



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBURABASTI

1 adet yumurta
1 ay bardağı sıvı yağ
125 gram tereyađı
1 ay bardađı irmik
1 ay bardađı yođurt
Aldığı kadar un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardađı ceviz
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardađı su
Birkaç damla limon suyu

Tatlınızın şerbeti için suyu ve şekerini tencerede kaynatın. Ardından birkaç damla limon suyu ekleyerek 10 dakika kadar daha kaynatın. Şerbetiniz hazır olunca soğuması için bir kenara alın. Hamuru için tereyağı, sıvı yağı, yumurtayı ve yoğurdu bir kaba alın ve iyice karıştırın. İrmiki ve kabartma tozunu ilave edin ve karıştırmaya devam edin. Üzerine yavaş yavaş unu da ekleyip yoğurun. Ardından ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve avuç içinde yuvarlayın. Yuvarladığınız hamuru bir kalbura bastırıp küçük küçük açın. Hamurun içine ceviz koyun ve kapatın. Tatlınızı tepsiye dizin ve önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Fırından alınca üzerine soğuyan şerbeti dökün. Tatlınız şerbetini çektikten sonra servis edebilirsiniz.

