



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

250 gram margarin veya tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı yoğurt
1 yumurta (sarısı içine, beyazı üzerine)
Yarım su bardağı irmik
Yarım su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
İç harcı için ceviz veya fındık içi

Margarini veya tereyağını bir kaba alın. Üzerine sıvı yağı, yoğurdu, yumurta sarısını, irmiği ve yoğurdu ekleyin. Kabartma tozunu da ekledikten sonra yavaş yavaş un ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun. Ceviz veya fındık içini uygun bir kaptan hazırlayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Kalıbınıza alınan hamur parçasını bastırarak düz bir yüzey elde edin. Ortasına iç harcından koyup, hamuru iki kenardan kapatın. Hazırladığınız kalburabastıları yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine yumurta beyazı sürün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin. Fırından çıkan kalbur bastıları oda sıcaklığına geldikten sonra servis edebilirsiniz.

