



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURABASTI

250 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı sirke
Aldığı kadar un (yaklaşık 3-3,5 su bardağı)
İçi için:
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Şeker ve suyu bir tencereye alın. Şeker eriyene kadar karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 10 dakika daha kaynatın. Limon suyunu ekleyin ve 2 dakika daha kaynatın. Ardından ocaktan alıp soğumaya bırakın. Oda sıcaklığındaki tereyağını geniş bir kaba alın. Sıvı yağ, yoğurt ve yumurtayı ekleyin. Karışımı iyice çırpın. Kabartma tozu ve sirkeyi ekleyin. Unu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Hamur toplarını kalbura (veya rendeye) bastırarak yassı hale getirin. Ortasına bir miktar ceviz içi koyun ve hamuru kapatıp yuvarlayın. Şekillendirdiğiniz hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri kızarana kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkan sıcak kalburabastıların üzerine soğuk şerbeti dökün. Tatlıları şerbeti çekmeleri için en az 2 saat dinlendirin.

Not: Ceviz içi yerine fındık veya badem içi kullanarak farklı lezzetler elde edebilirsiniz. İç malzemesine biraz tarçın eklemek de tatlıya hoş bir aroma katacaktır.

