



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBURABASTI

1 ay bardağı mısır yağı
1 ay bardağı zeytinyağı
1 ay bardađı süt
1 orba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı karbonat
Alabildiđi kadar un
İçi için:
1 su bardađı bütün ceviz
Şerbet için:
3 su bardađı Őeker
2,5 su bardađı su
1 orba kaşığı limon suyu

nce Şerbet malzemesi kaynatılır, soğumaya bırakılır. Hamur yoğurma kabına yağlar konur. zerine süt ve limon suyunda karıştırılmış karbonat eklenir, karıştırılır. Sert ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenir. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Rendenin zerine konur ve bastırılır. Ortasına bütün ceviz konur ve rulo gibi yuvarlanır. Tepsiyeye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında altın rengini alana akadr pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk Şerbet gezdirilir.