



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBURABASTI

Malzemeler

3 yumurta sarısı

1 yumurta

1 paket margarin veya tereyağı (yumuşamış)

1 su bardağı pudraşeker

4 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

Şerbeti için:

3,5 su bardağı şeker

3 su bardağı su

1/2 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur yoğuracağımız kaba eritip ılıttığımız margarini, sıvı yağı, maden suyunu, kabartma tozunu ekleyip çırpma teli ile karıştıralım. Unu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak şekiller verelim. Hamurları, rendenin iri tarafı üzerine bastırarak hafifçe yayvanlaştıralım. Orta kısımlarına iri dövülmüş ceviz koyup hamuru, iki kenarını üste doğru çevirip kapatalım ve hafifçe margarinle yağlanmış tepsiye dizerek 190° ısıllı fırında altları üstleri pembeleşene dek pişirelim. Fırından alırken üzerlerine, önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti gezdirelim. Şerbeti için, şekeri, suyu, limon suyunu 5 dk. kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.